

Alimenti e Salute :

dai Monasteri alla Nuova Agricoltura
Passato e Presente nella Sostenibilità
Ambientale

Convegno

26 NOVEMBRE 2010



Certosa di Firenze

PRESENTAZIONE

Il Convegno presso la Certosa di Firenze, promosso con la collaborazione della Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici e dell'Università degli Studi di Firenze, sotto l'egida della Congregazione Cistercense di Casamari, avvia la stagione di celebrazioni delle antiche produzioni agroalimentari, erboristiche e farmaceutiche dei Monasteri.

Gli argomenti che formeranno oggetto di dibattito possono essere riassunti nei concetti di sostenibilità ambientale, ruralità e sicurezza alimentare, temi che saranno presi in esame tenendo conto della laboriosa e pregevole attività di valorizzazione dei territori svolta dagli ordini monastici nel corso della loro storia millenaria.

COMITATO DI PRESIDENZA

Presidente: Prof. Vincenzo Vecchio - Università degli Studi di Firenze

Prof. Paolo Blasi - Università degli Studi di Firenze

Padre Silvestro Buttarazzi - Abate Preside della Congregazione Cistercense di Casamari

Prof. Giovanni Cordini - Università degli Studi di Pavia e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)

Ecc. Dott. Giuseppe Grechi - Presidente On. della Corte di Cassazione

Avv. Antonio Procaccini - Presidente della Fondazione "Studi e Ricerche su Alimentazione e Salute"

EVENTI

Gli eventi culturali scientifici già programmati presso la Certosa di Firenze avranno le seguenti date di svolgimento:

26 Novembre 2010: Convegno "Alimenti e Salute - dai Monasteri alla nuova agricoltura"

Maggio-Giugno 2011: Esposizione dei prodotti agroalimentari dei Monasteri e delle fattorie monasteriali - I° Edizione

Settembre-Ottobre 2011: Hortus Sanitatis in mostra - I° Edizione

Settembre 2011: Corsi di formazione sui prodotti tipici dei Monasteri

Novembre 2011: Convegno "Il contributo decentralizzato all'EXPO 2015 - lotta all'insicurezza alimentare in Africa"

FONDAZIONE STUDI E RICERCHE SU ALIMENTAZIONE E SALUTE

La Fondazione è stata costituita nel 2008 e tra i soci fondatori vi è: l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN), la Federazione delle Società Medico-Scientifiche Italiane e il Centro Europeo di Studi e Documentazione sulla Responsabilità Sanitaria (C.E.S.DO.R.S.).

La Fondazione ha esclusivamente scopi di solidarietà sociale, culturali, scientifici e non ha scopo di lucro. Essa in particolare ha per scopo:

- *svolgere e sostenere la ricerca e la lotta alle malattie generate da alimenti e dall'alimentazione scorretta;*
- *monitorare ed analizzare ogni attività nell'ambito dell'alimentazione generante rischi per la salute dei cittadini;*
- *promuovere e sviluppare ricerche sulle connessioni tra alimentazione e salute;*
- *favorire e svolgere iniziative per la tutela e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità;*
- *svolgere attività rivolte a diffondere l'informazione, la corretta comunicazione pubblicitaria e l'educazione sulla qualità alimentare, evidenziando lo stretto rapporto esistente tra qualità, cibo e salute della persona;*
- *promuovere studi e ricerche in tema di legislazione e giurisprudenza per migliorare ed orientare gli indirizzi, le politiche e la legislazione nazionali e comunitarie in tema di produzione, conservazione, commercializzazione e vendita degli alimenti;*
- *formare e sviluppare metodologie, strumenti e figure professionali per il controllo e la gestione del rischio nella filiera agroalimentare;*
- *approfondire e diffondere le migliori pratiche di sicurezza, a tutela ed a garanzia della qualità degli alimenti;*
- *organizzare analisi strutturate su benefici preventivi e contenimento dei costi sanitari correlati a programmi di educazione alimentare;*
- *costituire poli didattici e scientifici in collaborazione con Università ed Istituti di ricerca pubblici e privati per promuovere e realizzare attività formative ed informative a sostegno dell'interazione tra alimentazione, salute e diritto.*

CENTRO INTERDIPARTIMENTALE DI RICERCA PER LA VALORIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE

Il Ce.R.A. si colloca nella complessa tematica dell'alimento e salute ed è nato dopo alcune indagini e riflessioni su quanto veniva fatto all'interno dei laboratori universitari di Firenze in tema di produzione di alimenti, nutrizione e salute. E' stata avvertita quindi la necessità di un coordinamento per sfruttare meglio l'interdisciplinarietà, per valorizzare le conoscenze acquisite e per dare risposte non empiriche, ma scientifiche, ai nuovi bisogni del cittadino-consumatore.

Questo iniziale percorso è stato accompagnato da una forte spinta dell'allora Magnifico Rettore Augusto Marinelli e da un significativo contributo dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze, cofinanziando il progetto "Osservatorio dell'Alimento dalla produzione alla Tavola: qualità, tipicità e salute. Tematiche sulle quali si è tenuto un primo convegno nel 2006 e un altro nel 2008. In queste occasioni sono stati presentati risultati originali sulle caratteristiche di prodotti alimentari tipici locali ed i loro effetti sulla salute dei consumatori.

Oggi il Ce.R.A., rispetto alla data di istituzione, è cresciuto e raggruppa, in una ottica di obiettivi comuni, differenti Settori Scientifico Disciplinari che vanno da quelli storico-letterari, agronomici, economici e tecnologi alimentari a quelli biochimici, chimici, farmaceutici e biomedici. In sintesi, al momento attuale, è costituito da 11 Dipartimenti universitari che fanno capo a 4 facoltà (Agraria, Farmacia, Lettere e Medicina) e le competenze tecnico scientifiche sono raggruppate in sezioni con i rispettivi laboratori: Consumer and Sensory Sciences, Alimenti e Salute, Qualità e Territorio, Formazione e Didattica.

Il Ce.R.A., oggi risulta equipaggiato da un notevole parco di attrezzature scientifiche in grado di sviluppare ricerche complesse e raffinate in materia di alimenti, nutrizione e salute. Grazie alle sue potenzialità strumentali ed umane, oltre a voler fornire il suo contributo a livello di diffusione delle conoscenze in una ottica di garanzia della qualità integrale dell'alimento dal campo alla tavola alla salute del cittadino, ha un progetto ambizioso (progetti finanziati dalla Regione Toscana e dalla Fondazione per la Ricerca e l'Innovazione): vuole fare sistema con il mondo della produzione e trasformazione degli alimenti e con le Organizzazioni dei Consumatori per creare ed applicare nuove conoscenze a supporto dei modelli attuali di controllo della qualità alimentare e a garanzia della qualità e della salute.

ENTI PATROCINATORI E PROMOTORI



FEDERAZIONE DELLE SOCIETÀ
MEDICO-SCIENTIFICHE ITALIANE



FONDAZIONE
STUDI E RICERCHE SU
ALIMENTAZIONE E SALUTE



CENTRO EUROPEO DI STUDI
E DOCUMENTAZIONE SULLA
RESPONSABILITÀ SANITARIA



Consumer Science Alimenti e Salute
Formazione e Didattica Qualità e Territorio
Centro Interdipartimentale di Ricerca per la Valorizzazione degli Alimenti



GARANTE PER LA
SICUREZZA DELLA
CERTOSA



PROVINCIA
DI FIRENZE



TOSCANA

SPONSOR



RESTART GROUP
Cucine in Firenze



DOBETTOJA
HOTELS

RELAIS CERTOSA HOTEL
Ristorante LA VERANDA



PROGRAMMA

- 9.00 CERIMONIA DI APERTURA DEI LAVORI E SALUTO DELLE AUTORITA'
- PRIMA SESSIONE: PRESIEDE GIOVANNI CORDINI
- 9.30-9.40 **Prodotti e tradizione nella cultura dei Monasteri**
Alberto Capatti
- 9.40-9.50 **Ruolo dei Monasteri nell'evoluzione agronomica delle produzioni agricole**
Vincenzo Vecchio
- 9.50-10.00 **I prodotti dei Monasteri**
Luisa Andrenelli
- 10.00-10.10 **La Apotheca Aromataria tra medicina ed economia**
Donatella Lippi
- 10.10-10.20 **L'Hortus Conclusus. Storia e spiritualità**
Francesco Santi
- 10.20-10.40 **DIBATTITO - Coordinatore: Franco Scaramuzzi**
MONASTERI E PRODOTTI: NELLA STORIA E NELLA SOCIETA' CONTEMPORANEA
Luisa Andrenelli, Alberto Capatti, Padre Ilario d'Ancona, Donatella Lippi, Francesco Santi, Franco Scaramuzzi, Francesco Sissimi, Vincenzo Vecchio
- SECONDA SESSIONE: PRESIEDE FRANCO INDIVERI
- 11.00-11.10 **Residui e additivi alimentari: quale impatto sulla salute?**
Dario Cova
- 11.10-11.20 **Alimenti e farmaci: quale il confine?**
Giancarlo Palmieri
- 11.20-11.30 **Alimentazione e patologie cardiovascolari**
Rosanna Abbate e Francesco Sofi
- 11.30-11.40 **Alimentazione per prevenire le malattie delle ossa**
Maria L. Brandi, Barbara Pampaloni
- 11.40-11.50 **Alimentazione e malattie dell'intestino**
Franco Indiveri
- 11.50-12.10 **DIBATTITO - Coordinatore: Franco Indiveri**
ALIMENTAZIONE E BENESSERE
Rosanna Abbate, Enrico Magliano, Franco Indiveri, Giancarlo Palmieri

- 12.30-14.00 **Colazione di Lavoro**
TERZA SESSIONE: PRESIEDE VINCENZO VECCHIO
**Le innovazioni produttive nei Monasteri
I progetti di valorizzazione alla Certosa di Firenze**
- 14.00-14.10 **Il Palazzo Acciaioli**
Guido Spezza, Valerio Tesi, Elisabetta Macchi
- 14.10-14.20 **Le Celle dei Monaci e la Foresteria Monastica**
Vincenzo Sansò, Valerio Tesi
- 14.20-14.30 **Il podere agricolo**
Vincenzo Vecchio, Giordano Fossi
- 14.30-14.40 **Hortus Sanitatis**
Barbara Bonadies, Enrico Palchetti
- 14.40-14.50 **I laboratori, le officine e la distilleria dei prodotti monastici**
Padre Vincenzo Giacomini
- 14.50-15.00 **Crio-Olio Extravergine di Oliva, un altro olio è possibile**
Donato Creti
- 15.00-15.10 **Gli effetti della crioconservazione dell'olio sulle frazioni aromatiche e volatili**
Nadia Mulinacci e Luca Calamai
- 15.10-15.30 **DIBATTITO - Coordinatore: Paolo Blasi**
Andrea Biagi, Paolo Blasi, Barbara Bonadies, Luca Calamai, Donato Creti, Enrico Palchetti, Guido Spezza
- 15.30-16.00 **TAVOLA ROTONDA**
NUOVA AGRICOLTURA, SICUREZZA ALIMENTARE E SOSTENIBILITA' NEL DIRITTO EUROPEO.
Giovanni Cordini, Francesco da Riva Grechi, Giuseppe Grechi, Gianmarco Lupi, Alfonso Marra, Francesco Ciro Rampulla, Carola Ricci, Alessandro Venturi
- 16.00-16.30 **CONCLUSIONI**
Antonio Procaccini
- 16.30 **Degustazione di oli: nuovi e crioconservati**
- 17.30 **Visita alla Certosa**

FACULTY

ROSANNA ABBATE

Professore Ordinario - Dipartimento di Area Critica Medico Chirurgica -
Università degli Studi di Firenze

LUISA ANDRENELLI

Dottoressa Afferente al Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali,
del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale (DI.P.S.A.) - Università degli Studi
di Firenze

ANDREA BIAGI

Architetto in Firenze

BARBARA BONADIES

Architetto, Libero Professionista, Presidente dell'Associazione Ecoaction -
Cultura e Progetto Sostenibile - Firenze
Socia Istituto Nazionale di Bioarchitettura

PAOLO BLASI

Professore Ordinario di Fisica Generale - Università degli Studi di Firenze

MARIA LUISA BRANDI

Professore Ordinario di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo -
Università degli Studi di Firenze
Direttore S.O.D. Malattie del Metabolismo Minerale e Osseo

PADRE SILVESTRO BUTTARAZZI

Abate Preside della Congregazione dei Monaci Cistercensi di Casamari

LUCA CALAMAI

Professore Associato - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali,
del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale (DI.P.S.A.) - Università degli Studi
di Firenze

ALBERTO CAPATTI

Professore Ordinario di Storia dell'Alimentazione - Università degli Studi di
Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)

CARLO CATANI

Direttore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)

PADRE ROBERTO CINELLI

Priore del Monastero della Certosa di Firenze

GIOVANNI CORDINI

Docente di Diritto dell'Alimentazione e Diritto Ambientale e Alimentare Europeo - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo (CN)
Professore Ordinario - Università degli Studi di Pavia

DARIO COVA

Primario Emerito Onco - Geriatra ASP IMMES e PAT - Milano
Professore - Università degli Studi di Milano

DONATO CRETI

Aromatiere e Analista Sensoriale

PADRE ILARIO D'ANCONA

Priore del Monastero di Martano

GIORDANO FOSSI

Agronomo, Libero Professionista
Socio dell'Associazione Ecoaction - Cultura e Progetto Sostenibile - Firenze
Socio di Elementi - Studio Associato di Progettazione Ambientale

PADRE VINCENZO GIACOMINI

Vice Priore del Monastero della Certosa di Firenze

FRANCESCO da RIVA GRECHI

Professore di Diritto Privato Comparato - Università degli Studi di Cassino (FR) e Università degli Studi di Milano

GIUSEPPE GRECHI

Presidente Aggiunto Onorario della Corte Suprema di Cassazione - Roma
Presidente Onorario Fondazione Studi e Ricerche su Alimentazione e Salute

GIUSEPPE IANNI'

Presidente dell'Associazione "Amici della Certosa" - Firenze
Tecnologo IVALSA - Consiglio Nazionale delle Ricerche - Firenze

FRANCO INDIVERI

Professore Ordinario di Medicina Interna Dipartimento di Medicina Interna
e Specialità Mediche (DIMI) - Università degli Studi di Genova
Presidente nazionale CNU

LINO LEONARDI

Professore Ordinario di Filologia Romanza - Università degli Studi di Siena
Direttore della Fondazione Ezio Franceschini ONLUS e Accademico
Ordinario dell'Accademia della Crusca

DONATELLA LIPPI

Professore di Storia della Medicina - Dipartimento di Anatomia, Istologia e
Medicina Legale presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia - Università degli
Studi di Firenze
Direttore Centro di Medical Humanities

GIANMARCO LUPI

Avvocato in Piacenza
Cultore di Materia in Diritto dell'Alimentazione - Università degli Studi di
Scienze Gastronomiche - Pollenzo (CN)

ENRICO MAGLIANO

Direttore Scientifico Associazione Microbiologi Clinici Italiani - Milano
Professore - Università degli Studi di Milano

ALESSANDRA MARINO

Soprintendente per i Beni Architettonici, Paesaggistici, Storici, Artistici ed
Etnoantropologici per le Province di Firenze, Pistoia e Prato

ALFONSO MARRA

Presidente Emerito della Corte di Appello di Milano

ELISABETTA MACCHI

Architetto, Libero Professionista in Pisa

NADIA MULINACCI

Professore Associato - Dipartimento di Scienze Farmaceutiche - Università degli Studi di Firenze

ENRICO PALCHETTI

Ricercatore dell'Università degli Studi Firenze - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale (DI.P.S.A.)

GIANCARLO PALMIERI

Direttore UOC di Medicina Interna Azienda Ospedaliera Niguarda Ca' Granda - Milano
Professore - Università degli Studi di Milano

BARBARA PAMPALONI

Nutrizionista e Specialista in Scienza dell'Alimentazione - Dipartimento di Medicina Interna presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia - Università degli Studi di Firenze

ANTONIO PROCACCINI

Avvocato in Pavia e in Milano
Consulatore della Commissione Parlamentare di Inchiesta sugli Errori in Campo Sanitario e sulle Cause dei Disavanzi Sanitari Regionali

MADDALENA RAGNI

Direttore Regionale del Ministero dei Beni Culturali e Paesaggistici della Toscana

FRANCESCO CIRO RAMPULLA

Professore Associato di Diritto Amministrativo - Università degli Studi di Pavia

MAURIZIO RAUGEI

Avvocato dello Stato di Firenze

CAROLA RICCI

Professore Associato di Diritto Internazionale - Università degli Studi di Pavia

VINCENZO SANSO'

Ingegnere, Libero Professionista in Maglie (LE)

FRANCESCO SANTI

Professore Ordinario di Letteratura Latina Medievale - Università degli Studi di Cassino

Direttore della Società Internazionale per lo Studio del Medioevo Latino (SISMEL) - Firenze

FRANCO SCARAMUZZI

Presidente dell'Accademia dei Georgofili di Firenze

FRANCESCO SISINNI

Docente universitario, già Direttore Generale del Ministero per i Beni e le Attività Culturali

GUIDO SPEZZA

Architetto in Firenze

Professore dell'Università degli Studi di Firenze

FRANCESCO SOFI

Nutrizionista e Ricercatore nel Settore Scienze Tecniche Dietetiche Applicate - Università degli Studi di Firenze

ALBERTO TESI

Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Firenze

VALERIO TESI

Architetto della Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici

VINCENZO VECCHIO

Presidente CNU - Firenze

Direttore Ce.R.A.

Professore Ordinario - Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Firenze

ALESSANDRO VENTURI

Avvocato in Milano

FRANCO VIMERCATI

Presidente della Federazione delle Società Medico-Scientifiche Italiane - Milano

INFORMAZIONI

ISCRIZIONI

La partecipazione ai Lavori è gratuita.

SEDE CONGRESSUALE

Certosa di Firenze
Via della Certosa, 1
50124 – Firenze

COME RAGGIUNGERE LA SEDE DEL CONVEGNO

- * In auto: Per chi proviene da Bologna o Roma, uscire al casello Firenze Certosa, usciti dall'autostrada seguire le indicazioni per Firenze, superato il Relais Certosa Hotel seguire la segnaletica per la Certosa.
 - * In treno e autobus: Scendere alla stazione di Santa Maria Novella (autobusATAF 37 Stazione SMN - Tavernuzze - Primo Maggio). Fermata davanti alla Certosa.
-

INFO

347 4246765 - 320 3142307

e-mail: alimentiesalute@live.it