

Padova, 7 settembre 2022

RISCHI ALIMENTARI E SOSTENIBILITÀ DALL'ANTICA ROMA AI GIORNI NOSTRI

Domani al Bo il convegno “Food & Health from historical to modern perspectives”

Nel 2019 la Public Health Commission del Lancet aveva sottolineato con forza che **la malnutrizione in tutte le sue forme, compresa l'obesità, la denutrizione e altri rischi alimentari, è la principale causa di cattiva salute a livello globale. Insieme al cambiamento climatico, che può essere considerato come una pandemia, esse costituiscono una sindemia**, o una sinergia di epidemie, perché si verificano nello stesso tempo e nello stesso luogo, interagiscono tra loro e condividono fattori comuni sociali ed economici.

La nutrizione è lo strumento fondamentale di prevenzione dell'obesità e delle sue conseguenze. Tuttavia, l'accesso a un'alimentazione di alta qualità è ancora largamente limitato anche nei paesi a reddito medio-alto a causa della mancanza di una campagna orientata alla scelta di una sana alimentazione, di un'etichettatura adattata agli adulti e ai bambini.

Attraverso un excursus storico che dall'Antica Roma conduce alle nuove prospettive del mondo odierno, durante il convegno dal titolo **“Food & Health from historical to modern perspectives”** che si terrà **giovedì 8 settembre, alle ore 14, nell'Archivio antico di Palazzo Bo** (via VIII febbraio, 2 – Padova) si parlerà di sfide nutrizionali tra fame e obesità, prodotti agro-alimentari tra sicurezza e sostenibilità e proposte didattiche per le sfide globali del settore alimentare, ambientale, nutrizionistico e medico.

Dopo i saluti della rettrice dell'università di Padova **Daniela Mapelli**, seguirà l'introduzione di **Vincenzo D'Agostino**, Direttore del Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF), e di **Roberto Vettor**, Direttore del Dipartimento di Medicina (DIMED) dell'Ateneo.

Durante l'incontro **Telmo Pievani**, delegato alla Comunicazione e divulgazione scientifica dell'Ateneo, affronterà il tema della sostenibilità nella storia del cibo; seguirà l'intervento sul cibo nella storia e archeologia romana da parte di **Richard Miles**, Pro-Vice-Chancellor Education – Enterprise and Engagement dell'Università di Sydney. **Luca Busetto**, Dipartimento DIMED dell'Ateneo, fornirà una prospettiva sulle malattie non trasmissibili collegate all'alimentazione; **Alex McBratney**, Direttore del Sydney Institute of Agriculture e docente di agricoltura digitale e scienze del suolo, approfondirà la sicurezza e le funzioni del suolo; **Walter Willet** della Harvard T.H. Chan School of Public Health di Boston, che con più di 1.500 articoli scientifici riguardanti vari aspetti della dieta e delle malattie è il secondo autore più citato in medicina clinica, interverrà sulle diete alimentari sane e sostenibili. **Francesco Branca**, Direttore del Dipartimento di Alimentazione e Salute per lo Sviluppo dell'Organizzazione Mondiale della Sanità a Ginevra, farà il punto sui problemi legati all'alimentazione durante le pandemie.

Con un intervento sui rischi emergenti per la salute e l'alimentazione nella popolazione concluderà l'incontro **Mara Thiene**, delegata dell'Ateneo ai joint degree e ai ranking internazionali e direttrice del corso di laurea magistrale in Food and Health del Dipartimento TESAF, che commenta: «È importante rispondere alle sfide emergenti in tema di cibo e salute in modo adeguato non solo dal punto di vista scientifico, ma anche da quello educativo. Questo significa disegnare all'interno dell'offerta didattica un programma di studio innovativo e mirato, volto a formare una

figura professionale che, accanto ai saperi legati alle produzioni sostenibili di alimenti di qualità, abbia conoscenze e competenze medico-nutrizionistiche. È un professionista in grado di dialogare con due ambiti molto diversi tra loro – qualità del cibo e ripercussioni sulla salute –, capace di affrontare in modo critico e di risolvere le inevitabili problematiche».

«Cibo e salute non possono essere disgiunti dalla sostenibilità della filiera che porta il cibo dalla fattoria alla nostra forchetta o, come si dice tra gli addetti ai lavori, “from farm to fork” – aggiunge **Vincenzo D’Agostino**, Direttore del TESAF –. Questa sostenibilità va declinata prima di tutto in senso ambientale, poiché l’era dell’antropocene sta facendo emergere pesanti criticità che sono collegate a clima, biodiversità, inquinamento, demografia. Nell’introduzione si sottolineerà come un cibo sia veramente sano se arriva sulla nostra tavola attraverso una filiera sostenibile, ovvero che mira a ridurre queste criticità. Diversamente ci troveremo sempre più a consumare un cibo che è sano solo in apparenza, in quanto proviene da un pianeta malato, che nuoce alla nostra salute».

«Esistono prove scientifiche sostanziali – conclude **Roberto Vettor**, Direttore del DIMED – che collegano le diete con la salute umana e la sostenibilità ambientale con la maggior parte degli studi che concludono che una dieta ricca di alimenti di origine vegetale e con meno alimenti di origine animale conferisce migliori benefici sia per la salute che per l’ambiente, anche se non c’è ancora un consenso globale su ciò che costituisce una dieta sana e una produzione alimentare sostenibile. Considerando i potenziali impatti del cambiamento dietetico sulla mortalità per malattie legate all’alimentazione, è stato stimato che i cambiamenti alimentari dalle diete attuali verso diete sane possono comportare importanti benefici per la salute. Ciò include la prevenzione di circa 11 milioni di decessi all’anno, che rappresentano tra il 19% e il 24% dei decessi totali tra gli adulti».

Per rispondere alle nuove esigenze nel mondo dell’alimentazione e della sanità, nel 2021 è nato il **corso di laurea magistrale Food and Health dell’Università di Padova**. Rivolto a studenti italiani e internazionali ed erogato in lingua inglese, è stato istituito per rispondere, da un lato, alle sfide globali del settore alimentare, ambientale, nutrizionistico e medico, dall’altro alle nuove esigenze che emergono dal mercato e dalle esigenze della popolazione. Si caratterizza per un approccio multidisciplinare per soddisfare la necessità di una formazione trasversale nel campo dell’alimentazione e della salute in un’ottica di sostenibilità ambientale, secondo il paradigma “From farm to Fork” e “One health”. Conseguentemente, coinvolge otto dipartimenti dell’Ateneo di Padova, da quelli medici a quelli agrari-veterinari e del territorio, inclusi i dipartimenti di ingegneria e psicologia. Il corso Food&Health prevede la formazione di figure professionali nuove, con conoscenze e competenze strutturate secondo la multidisciplinarietà necessaria ad affrontare, attraverso la valorizzazione di tutti i settori coinvolti, sfide e problematiche emergenti.

Il convegno è gratuito con registrazione obbligatoria attraverso la piattaforma FAD_DIMED:

https://www.rad.unipd.it/FAD_DIMED/login/login.php

L’evento è accreditato con n. 4 ECM ed è riservato a massimo 100 partecipanti per tutte le categorie professionali.

Provider id. 1884 Dipartimento di Medicina – DIMED

Email: provideredm.dimed@unipd.it

1222-2022
800
ANNI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Libera il tuo futuro



CONVEGNO

Food and health

from historical to modern perspectives

8th September 2022, Archivio Antico - Palazzo Bo, Padova

13.30 Participants' Registration

14.00 Welcome and Introduction

Daniela Mapelli

Rector of the University of Padua

14.15 Introduction

Vincenzo D'Agostino

*Director, Department TESAF,
University of Padua*

Roberto Vettor

*Director, Department DIMED,
University of Padua*

14.45 Sustainability in the
history of food

Dietelmo Pievani

University of Padua

15.15 Food in the Roman History
and Archaeology

Richard Miles

*Pro-Vice-Chancellor Education - Enterprise
and Engagement, University of Sydney,
Australia*

15.45 Nutrition-related
non-communicable diseases:
an overall perspective

Luca Busetto

Department DIMED, University of Padua

16.15 Soil security: how can we secure
multiple soil functions?

Alex McBratney

*Director, Sydney Institute of Agriculture,
Professor of Digital Agriculture & Soil Science*

16.45 Healthy diets from sustainable food systems?

Walter Willet

Harvard T.H. Chan School of Public Health, Boston, MA USA

17.15 Addressing the world nutritional issues
within pandemics

Francesco Branca

*Director of the Department of Nutrition for Health and Development
in the World Health Organization, Geneva*

17.45 Conclusions

**Reconciling education with the emerging food and health
issues of the population**

Mara Thiene

*Director, Master Degree Food and Health, Department TESAF,
University of Padua*

18.00 ECM Questionnaire

Modalità d'iscrizione:

Il convegno è gratuito con registrazione obbligatoria
attraverso la piattaforma FAD_DIMED, link:
https://www.rad.unipd.it/FAD_DIMED/login/login.php
successivamente accedere al corso ed effettuare l'iscrizione.

Riservato a max. n. 100 partecipanti per tutte le categorie professionali.

L'evento è accreditato con n. 4 ECM

Provider id. 1884 Dipartimento di Medicina – DIMED

Email: providerecm.dimed@unipd.it



Con il contributo incondizionato di
SILVER SPONSOR

