

www.scuolasicurezzaalimentare.it

La S.V. è gentilmente invitata
a partecipare all'evento

**"Il riso: da cultura a cultura alimentare: per una
valorizzazione economica e culturale"**

il giorno sabato 17 aprile dalle ore 8.00 alle ore 14.00
che si terrà presso Cascina Veneria, Lignana (Vercelli)

**Siete pregati, per questioni logistiche di dare conferma
della Vostra partecipazione via mail a:**

francesca.coggiola@saiagricola.it oppure
alessandra.conti@scuolasicurezzaalimentare.it
o via fax al numero: 0116600708

Cascina Veneria, Lignana, Vercelli
SABATO 17 APRILE 2010

IL RISO

DA CULTURA A CULTURA ALIMENTARE PER UNA VALORIZZAZIONE ECONOMICA E NUTRIZIONALE

con il patrocinio e il sostegno di



con il patrocinio di



Associazione di Dietetica
e Nutrizione Clinica

Università degli
Studi di Pavia



Azienda di Servizi
alla Persona di Pavia

Slow Food
Piemonte e Valle d'Aosta

ANSSA
Associazione Nazionale Specialisti in Scienze dell'Alimentazione

LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA

Siete pregati, per questioni logistiche di dare conferma
della Vostra partecipazione via mail a:
francesca.coggiola@saiagricola.it oppure
alessandra.conti@scuolasicurezzaalimentare.it
o via fax al numero: 0116600708

con il supporto di



L'incontro nasce allo scopo di evidenziare progetti di ricerca sul territorio riferiti ad aspetti tecnologici e nutrizionali connessi alla fornitura del prodotto, ad aspetti tecnologici di lavorazione e alla valutazione del prodotto come alimento.

L'evento dal titolo **"Il riso: da coltura a cultura alimentare per una valorizzazione economica e nutrizionale"** ha come obiettivo quello di fare il punto sull'attività di ricerca e di valorizzazione di un prodotto agricolo d'eccellenza e di aggiornamento sugli aspetti salutistici legati al consumo. L'evento è stato **accreditato ECM con la Regione Piemonte**. Il codice di riferimento è 1116-5049. Sono stati attribuiti **4 crediti** per le figure professionali di medico chirurgo, biologo e dietista.

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Mariangela Rondanelli

Dipartimento di Scienze Sanitarie Applicate e Psicocomportamentali, Università degli Studi di Pavia, Azienda di Servizi alla Persona di Pavia

DOCENTI

Prof. Marco Arlorio

DISCAFF & DRUG and Food Biotechnological Center, Novara, Università del Piemonte Orientale, Novara

Prof. Giorgio Calabrese

Docente di Dietetica e Nutrizione Umana, Università Cattolica del S. Cuore, Piacenza

Prof. Michele Carruba

Presidente Milano Ristorazione

Prof.ssa Marina Dachà

Università Campus Bio - Medico di Roma

Prof. Federico D'Andrea

Direttore SCDO Dietetica e Nutrizione Clinica AOU "Maggiore della Carità" Novara

Prof. Attilio Giacosa

Specialista in gastroenterologia e scienza dell'alimentazione; Direttore Scientifico del Dipartimento di Gastroenterologia, Gruppo Sanitario Policlinico di Monza, Monza e Vercelli

Dott. Maurizio Mauri

Direttore Generale Fondazione CERBA, Milano

Prof.ssa Mariangela Rondanelli

Dipartimento di Scienze Sanitarie Applicate e Psicocomportamentali, Università degli Studi di Pavia, Azienda di Servizi alla Persona di Pavia

Dr. Guido Sodano

Direttore generale SAI AGRICOLA

Prof. Antonio Tinarelli

Esperto e autore di numerose pubblicazioni sul riso

Prof. Umberto Veronesi

Presidente Fondazione CERBA e Direttore Scientifico Istituto Europeo di Oncologia, Milano

8.00 - 10.00

Il riso e la raffinazione: aspetti gestionali pratici

Antonio Tinarelli

10.00 - 10.15

Saluti delle Autorità

Moderatori: *Maurizio Mauri - Federico D'Andrea*

10.15 - 11.15

Introduzione ai lavori

Guido Sodano

Amidi di facile digestione e componenti nutritivi per una buona salute

Giorgio Calabrese

I composti bioattivi presenti nel riso: possibili applicazioni salutistiche

Attilio Giacosa

Discussione

11.15 - 11.30 *Coffee & rice biscuits break*

11.30 - 13.45

Un prodotto dietetico offerto dalla natura con peculiari qualità nutrizionali: il riso

Mariangela Rondanelli

Il riso: un alimento funzionale da valorizzare. Tracciabilità varietale, qualità nutrizionale ed innovazione di prodotto. A che punto siamo?

Marco Arlorio

Il riso nell'alimentazione scolastica: un percorso intrapreso

Michele Carruba

Alimentazione e Nutrizione nella formazione universitaria e nella ricerca scientifica

Marina Dachà

Discussione

Conclusioni a cura del Prof. UMBERTO VERONESI

13.45 - 14.15

Distribuzione e compilazione questionari ECM

In chiusura verranno offerti ai partecipanti «Carnaroli Cascina Veneria in Panissa alla vercellese» e vini della tenuta Arbiola di San Marzano Oliveto (Asti),

www.saiagricola.it