

8° SEMINARIO ANNUALE PER INSEGNANTI

di Scuole dell'Infanzia, Primarie, Secondarie di I e II grado,
genitori rappresentanti di classe, commissioni mensa

- **valido per il piano di formazione PTOF**

- *inserito nell'Attività Didattica Elettiva –ADE- del Corso di Laurea in Dietistica dell'Università degli Studi di Genova*

-programma a pagina 3-

Obiettivo promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare, coniugando aspetti scientifici e culturali in linea con il piano didattico di prevenzione e salute a.s. 2019-20

L'ALIMENTAZIONE DEL FUTURO E' GIA' QUI

**Dallo studio del bioma umano le indicazioni per una vita sana,
dove latte e derivati sono preziosi veicoli dei microrganismi utili**

La scienza a tavola: le novità inerenti il microbioma umano, parte importante del nostro patrimonio genetico (bioma) in grado di determinare il buon funzionamento dell'intero organismo, di curarci e proteggerci, se sappiamo alimentarlo adeguatamente. Scopriamone il ruolo con l'aiuto di un mini glossario appositamente realizzato.

E ancora: latte e yogurt -rispetto ad altri alimenti di origine animale- sono posizionati tra quelli suggeriti ad alto consumo nell'attuale piramide alimentare e a basso impatto in quella ambientale.

Latte, frutta, verdura: ritorno a natura e semplicità.

Questi i focus del seminario teso a diffondere fino a rendere virali i corretti stili di vita, integrare la "salute" nel programma scolastico per creare un circolo virtuoso che dagli insegnanti arrivi ai bambini e quindi alle loro famiglie.

Perché la salute si può imparare e l'insegnante è il fulcro del presente e del futuro benessere dei suoi alunni... partendo dal latte, che è l'inizio di ogni storia umana.

2 incontri a partecipazione libera su iscrizione

Genova, mercoledì 16 e 23 ottobre 2019 ore 15.00-18.00

Palazzo Ducale, Sala Camino

con il **Patrocinio** di

**Regione Liguria, Città metropolitana di Genova, Città di Genova,
CCIAA di Genova, UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE della Liguria**

nell'ambito della **Convenzione** tra Coldiretti e



MIUR Ministero Istruzione Università e Ricerca

Latte Tigullio – Centro Latte Rapallo

Via S. Maria del Campo 175 – 16035 Rapallo - telefono 0185 260101 www.lattetigullio.it

[Segreteria Organizzativa](#) Explan Relazioni Esterne - tel 011 4335705

DALLA CONOSCENZA DERIVA IL BENESSERE

Quest'anno, forti dell'esperienza di 7 anni di seminari rivolti agli insegnanti di Genova e provincia, abbiamo pensato di spingerci più da vicino alla conoscenza del funzionamento della meravigliosa macchina umana e della sua capacità di assimilare gli alimenti giusti per tutto il ciclo di vita.

Per questo, accompagnati da esperti professori di materie legate al mondo alimentare, importanti ricercatori di istituti scientifici, illustri docenti di dietistica e noti medici della nutrizione, nelle giornate di seminario organizzate da Centro Latte Rapallo – Latte Tigullio (il 16 e il 23 ottobre a Palazzo Ducale) scopriremo il funzionamento del “Bioma Umano”.

Il nostro patrimonio genetico (bioma) è l'attore fondamentale per il buon funzionamento dell'intero organismo, capace di curarci e proteggerci. Per questo è importante nutrirlo con i giusti alimenti da neonati a nonni.

Non solo parleremo dell'approccio scientifico a tavola ma anche di alimentazione del futuro, di sostenibilità, di alimenti preziosi, del ritorno al naturale con il latte e i suoi derivati, la frutta e la verdura. L'obiettivo ultimo rimane per noi quello di coinvolgere il corpo docente ligure perché, attraverso uno strutturato programma formativo, contribuisca alla diffusione della cultura di corretti stili alimentari.

Si tratterà di un viaggio interessante e la comprensione delle tappe e delle terminologie utilizzate sarà coadiuvata da un mini glossario che insieme agli esperti abbiamo preparato per i partecipanti.

Anche quest'anno abbiamo riscontrato un vivo interesse e pensiamo che il motivo risieda nel fatto che i nostri temi vadano “fuori dal coro” rispetto ad altre proposte formative.

Nella speranza di contribuire alla diffusione della cultura del benessere, a partire dall'alimentazione, il mio augurio di buon lavoro va a tutti i partecipanti e ai relatori.

Maurizio Macchiavello, Amministratore Delegato U.O. Latte Tigullio – Centro Latte Rapallo

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, ETICA: dai campi alla tavola

Storicamente la provincia di Genova vanta una spiccata vocazione all'allevamento di bovini da latte, soprattutto nelle Valli Stura e Orba. In queste zone le prime notizie apprezzabili risalgono al XVII secolo, quando al Castello di Masone faceva capo una mandria di 170 animali.

Per le note proprietà organolettiche e nutritive, il nostro latte è sempre stato un'eccellenza. Nel comune di Campo Ligure, a più di ottocento metri di altezza, si estende il pascolo sociale del Pavaglione. Il terreno, che sovrasta le due valli, ospita i capi per l'alpeggio estivo che in autunno vengono ricondotti nelle stalle delle aziende zootecniche. E' una indispensabile attività agricola che gode di uno stretto legame con il territorio e dà ampie garanzie di sostenibilità ambientale.

E in questo panorama si colloca l'iniziativa del Centro Latte Rapallo – Latte Tigullio volta a promuovere un consumo ottimale di latte e la cultura dell'alimentazione equilibrata: ormai una necessità che tuttavia stenta ad essere accolta sia dai genitori sia dai nostri ragazzi.

Proprio la scorretta alimentazione è una delle cause dell'incremento dei casi di obesità che riguardano addirittura un terzo dei giovani sotto i 13 anni. In Italia su un totale di 5 milioni di obesi, 800mila sono affetti da forme gravi di questa patologia. Le conseguenti spese socio-sanitarie sono stimate in circa 23 miliardi di euro annui, per più del 60% dovute all'incremento della spesa farmaceutica e ai ricoveri ospedalieri. Un dato talmente allarmante che non può essere sottaciuto, tanto che Coldiretti ha presentato un disegno di legge chiedendo che –come in molti Paesi europei- sia introdotta anche in Italia una tassa sul “cibo spazzatura” e vengano innalzate le percentuali di frutta contenute nelle bevande gassate.

Grasso, Zucchero e Sale sono i principali nemici della salute e a questi si aggiunge un nemico ancora più subdolo: il cibo artatamente prodotto come “made in Italy”, mentre viene elaborato in Paesi stranieri con prodotti stranieri.

Valerio Sala, Presidente Coldiretti di Genova

PROGRAMMA e METODOLOGIA

approccio interattivo, esperienze a confronto, laboratorio didattico replicabile in classe

1° INCONTRO: **Mercoledì 16 ottobre 2019 ore 15.00 - 18.00**

Benvenuto del Direttore Marketing di Centro Latte Rapallo – Latte Tigullio **Mario Restano**

Intervento del Presidente Coldiretti di Genova **Valerio Sala**

Saluto richiesto all'Assessora all'Istruzione della Città di Genova **Barbara Grosso**

ore 15.20 A scuola di Bioma, Microbioma, Microbiota.

La scienza a tavola: latte, fermenti lattici, bioma umano, salute, alimentazione del futuro. L'importante posizione di latte e yogurt -fonti di antiossidanti- nell'attuale piramide alimentare e ambientale.

Etta Finocchiaro, Dietologa, Dirigente Medico SC Dietetica e Nutrizione Clinica AOU Città della Salute e della Scienza di Torino, membro SINU Società Italiana Nutrizione Umana.

Tra le recenti pubblicazioni, *Nutrition* con divulgazione lavoro di ricerca svolto sul Bioma

ore 16.50 MILK BREAK

ore 17.00 Link tra alimenti, dieta e microbioma intestinale.

Ilario Ferrocino, Ricercatore in microbiologia degli alimenti presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino. L'attività di ricerca si concentra sullo studio dell'effetto dieta sulla salute umana in soggetti sani, in collaborazione con le Università degli Studi di Bari, Napoli e Bologna

ore 17.30-18 Il microbioma: dalla terra al cibo al nostro organismo.

Francesco Goffredo, Direttore Coldiretti Genova; relatore **Fabio Rotta**, Coordinatore Regionale Centri di Assistenza Agricola Coldiretti Liguria

2° INCONTRO: **Mercoledì 23 ottobre 2019 ore 15.00 - 18.00**

Saluti richiesti a:

Regione Liguria, Assessora all'Istruzione, Formazione, Università **Ilaria Cavo**
Miur Ufficio Scolastico Regionale Liguria, Referente per i progetti sulla salute e educazione alimentare **Roberto Galuffo**

ore 15.20 Latte e derivati: elementi preziosi di salute. Nuove evidenze circa gli effetti salutari della frazione grassa del latte e ruolo della sostenibilità nei sistemi di allevamento.

Laura Cavallarin, Primo Ricercatore, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR

ore 16.10 MILK BREAK

ore 16.20 Alimentazione green. Il ritorno alla natura: latte, frutta, verdura... con gusto.

Dalla teoria alla pratica. Come selezionare gli alimenti e cucinarli senza disperderne le proprietà.

Cinzia Zucchi, Dietista, Università degli Studi di Genova, U.O.C. Clinica Pediatrica IRCCS Gaslini – direttore U.O.C. Clinica Pediatrica prof. Mohamad Maghnie;
Tutor Clinico Pediatrico e Docente Corso di Laurea in Dietistica dell'Università degli Studi di Genova, coordinato dal prof. Alessio Nencioni. Coordinatore Tecnico Pratico Cinzia Zucchi

ore 17.30 -18 Centro Latte Rapallo, un viaggio alla scoperta dello stabilimento

Donato Rossi, Responsabile Stabilimento Centro Latte Rapallo

LE RELAZIONI SARANNO SCARICABILI DAL SITO www.lattetigullio.it

Verranno consegnati **ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE** e **DEGUSTAZIONE PRODOTTI**

- 3 -