

## OBIETTIVI

I nutraceutici svolgono comprovate funzioni fisiologiche o attività biologiche, derivate mediante le tecniche della sintesi farmaceutica da piante, agenti microbici e alimenti. La dimensione mondiale del mercato dei cibi funzionali è stimata a fine 2021 in circa 500 miliardi di dollari, con aspettative di crescita a un tasso medio annuo al 6,9% che porterebbe il comparto a 750 miliardi nel 2027: l'Italia rappresenta il primo mercato europeo, stimato in 14,6 miliardi con una quota del 26%. Nell'evento verranno affrontate le tematiche relative all'alimentazione convenzionale, ai cibi funzionali e come le diverse filiere agroalimentari possano essere coinvolte passando anche attraverso la via della sostenibilità.

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

Per iscriversi accedere al portale: <https://formazione.izsto.it/>

## SEGRETARIA SCIENTIFICA:

Lucia Decastelli, IZSPLV  
Silvio Barbero, UNISG  
Manila Bianchi, IZSPLV

## SEGRETARIA ORGANIZZATIVA

Daniela Passalacqua  
U.O. Formazione  
Tel. 011/2686356  
e-mail: [daniela.passalacqua@izsto.it](mailto:daniela.passalacqua@izsto.it)

6 crediti



Obiettivo nazionale:

*Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate*

per medico veterinario, chimico, biologo, tecnico di laboratorio, tecnico della prevenzione, dietista

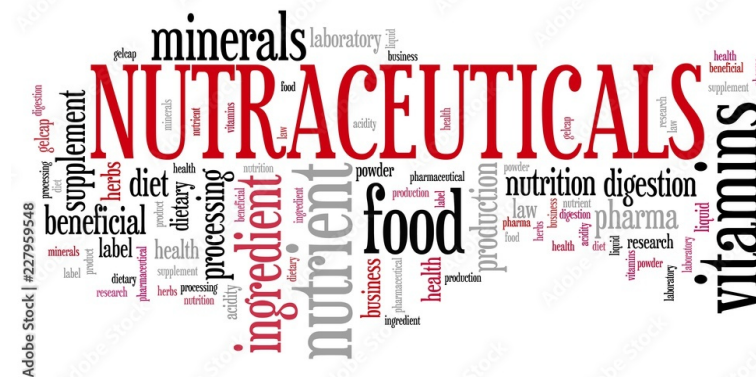


**CRenARiA** TORINO

Centro di Riferenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze



# Nutraceutica tra salute del consumatore e sostenibilità delle filiere alimentari



20 ottobre 2023

Albergo dell'Agencia

Via Fossano, 21 – Pollenzo (CN)

**Ore 08.45**

Registrazione dei partecipanti

**Ore 09.00**

Saluti istituzionali

Bartolomeo Biolatti, Rettore Università di Scienze Gastronomiche  
Claudio Ghittino, Direttore Generale IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

**Moderano:**

Silvio Barbero, Università Scienze Gastronomiche  
Vito Rubino, Università del Piemonte Orientale

**Ore 09.15**

**I probiotici: luci e ombre del loro utilizzo nella pratica clinica**

Michela Zanardi, ASL Città di Torino

**Ore 09.45**

**Qualità e sicurezza di botanicals, integratori alimentari e alimenti funzionali**

Marco Arlorio, Università del Piemonte Orientale

**Ore 10.15**

**Il mercato della nutraceutica**

Gabriele Barbaresco, Direttore Area Studi di Mediobanca

**Ore 10.45**

**Okkio alla salute: lo stato dell'arte**

Filippo De Naro Papa, ASL Città di Torino

**Ore 11.15**

Pausa caffè

**Ore 11.30**

**Gli integratori alimentari: disciplina sostanziale e problematiche emergenti**

Luca Bucchini, Hylobates Consulting

**Ore 12.00**

**Caratteristiche e proprietà dei cibi fermentati**

Carol Povigna, Università di Scienze Gastronomiche

**Ore 12.30**

Discussione

**Ore 13.00**

Pausa pranzo

**Moderano:**

Giorgio Borreani, Università degli Studi di Torino  
Gianfranco Latino, Regione Piemonte

**Ore 14.00**

**Cosa ne pensa il consumatore: indagine su conoscenze e percezione**

Manila Bianchi/Carla Ferraris, IZSPLV

**Ore 14.30**

**Sostenibilità della filiera Latte**

Francesco Ferrero, Università degli Studi di Torino

**Ore 15.00**

**Sostenibilità della filiera carne**

Sergio Capaldo, LaGranda

**Ore 15.30**

**Sostenibilità della filiera vegetale**

Andrea Pieroni, Università di Scienze Gastronomiche

**Ore 16.00**

**La parola allo chef**

Stefano Polato, Università di Scienze Gastronomiche

**Ore 16.30** Discussione

**Ore 17.00** Chiusura lavori