

## RELATORI E MODERATORI

Prof. Umberto Anastasi AGR/02

Prof.ssa Cinzia Caggia AGR/16

Prof. Salvatore Luciano Cosentino Professore  
AGR/02

Prof.ssa Margherita Ferrante Professore  
MED/42

Prof. Stefano La Malfa AGR/03

Prof. Cherubino Leonardi AGR/04

Prof.ssa Rosa Palmeri AGR/15

Dott.ssa Giuliana Pavone MED/06

Prof. Giuseppe Mancini Professore ING-  
IND/25

Dott.ssa Elisa Petrillo Giornalista

## INTERVENTI PREORDINATI

Dott.ssa Francesca Rita Cirami

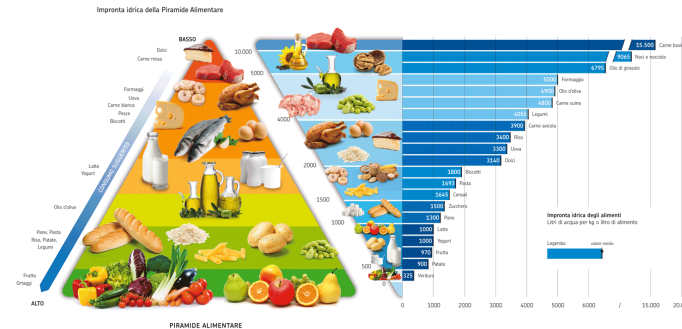
Dott. Salvatore Maggio

## RESPONSABILI SCIENTIFICI

Prof. Salvatore Luciano Cosentino

Prof.ssa Margherita Ferrante

Dott.ssa Rosa Maria Giuffré



## SEGRETERIA SCIENTIFICA

Prof.ssa Gea Oliveri Conti, Dott.ssa Alfina Grasso  
Dipartimento di Scienze Mediche, Chirurgiche e  
Tecnologie Avanzate “G.F. Ingrassia” – DGFI -  
Università Degli Studi di Catania.

Via Santa Sofia, 87 – 95123 CATANIA, Tel. 0953782178 -  
Email: olivericonti@unict.it

Prof. Giorgio Testa  
Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione, Ambiente –  
Di3A – Università Degli Studi di Catania.

Via Santa Sofia, 100 Email: gtesta@unict.it.

## CFU PER STUDENTI ISCRITTI AI CORSI DI3A (0,25)

Iscrizione tramite invio mail a segreteria scientifica

PER I DOCENTI E GLI STUDENTI DELLE SCUOLE CHE  
PARTECIPERANNO SARÀ RILASCIATO UN ATTESTATO DI N. 5  
ORE DI ORIENTAMENTO SUI TEMI DIETA E SALUTE.

Uni  
ct AGRICOLTURA,  
ALIMENTAZIONE  
E AMBIENTE

LA DIETA MEDITERRANEA: ANTIDOTO  
ALIMENTARE PER LA SALVAGUARDIA DELLA  
SALUTE E LA CURA DELLE MALATTIE.

IPPOCRATE  
La medicina è il matrimonio della filosofia e della scienza.

A.M.M.I.  
Domine per la salute  
Associazione di Catania dal 1979

CENTRO  
AZIONE DONNA

Uni  
ct CUTGANA  
CUTGANA  
CENTRO UNIVERSITARIO DI STUDI E RICERCHE  
NELLE SCIENZE AGRICOLTE, ALIMENTARI E AMBIENTALI

Alat  
ALIMENTAZIONE, AMBIENTE E TERRITORIO



Catania. 27 marzo 2024

Aula Magna

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione,  
Ambiente – Di3A

Quando si parla di corretta alimentazione si intende non solo una corretta alimentazione ma più in generale un corretto stile di vita che contribuisce a permettere un sano sviluppo e funzionamento del corpo. L'equilibrio alimentare si costruisce su una continuità comportamentale e alimentare che mette in gioco anche il movimento, la convivialità e i tempi di riposo e attività. *Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi"*, ma alimenti che si possono e si devono consumare abitualmente (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri che si possono e si devono consumare con limitazione (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale). Mangiare bene e avere stili di vita salutari (dieta mediterranea, movimento quotidiano, no fumo, no alcool) ci aiuta a vivere meglio e prevenire tutte le patologie. La dieta mediterranea, oltre che patrimonio dell'UNESCO, è anche un importante antidoto alle malattie e in caso di patologie di vario tipo ci aiuta a sostenere con maggiori risultati le terapie necessarie al recupero e alla guarigione.

La giornata è dunque dedicata a fornire a studenti, operatori del settore e cittadini le basi per comprendere e approfondire i temi della dieta mediterranea e degli stili di vita correlati a salvaguardia della salute e a sostegno del recupero di una elevata qualità della vita.

**08.30 Registrazione partecipanti****09.00 Saluti Autorità****Prof. Mario D'amico**

Direttore Di3A

**Dott.ssa Maria Rosaria Giuffré**

Vice Prefetto Catania

**09.30** Sessione di lavoro**MODERATORE: DOTT.SSA ELISA PETRILLO****09.40** *«La dieta mediterranea in era Climate Change e One Health: dalla prevenzione alla cura»*

Prof.ssa Margherita Ferrante

**10.00** *« "Cereali-Legumi", una combinazione agroalimentare ecologica e salutogenica dal campo alla tavola»*

Prof. Umberto Anastasi

**10.20** *«Gli ortaggi: una ricca e diversificata fonte di nutrienti»*

Prof. Cherubino Leonardi, prof. Rosario Mauro

**10.40** *«Il contributo dei prodotti frutticoli per una corretta e sana alimentazione»*

Prof. Stefano La Malfa, prof. Mario Di Guardo

**11.00** *«Ruolo della tecnologia nella definizione delle preparazioni alimentari»*

Prof. Rosa Palmeri

**11.20** *«Alimenti fermentati e salute nell'approccio One Health»*

Prof.ssa Cinzia Caggia, prof.ssa Cinzia Randazzo

**11.40** *«La dieta mediterranea nella prevenzione e cura del cancro: tra evidenze scientifiche e falsi miti»*

Dott.ssa Giuliana Pavone

**12.00** *«Spreco alimentare al cubo: l'impatto del cibo che nessuno mangerà»*

Prof. Giuseppe Mancini

**12.20 Interventi Preordinati**

Dott. Salvatore Maggio

Dott.ssa Francesca Rita Cirami

**12.40 -13.30 Dibattito e Conclusioni**Prof. Salvatore Luciano Cosentino,  
Prof.ssa Margherita Ferrante