**Sapienza Nutri Expo 2020 – SANE 2020**

L’alimentazione e la nutrizione svolgono un ruolo determinate nel promuovere un buono stato di salute anche attraverso la prevenzione delle malattie cronico-degenerative.

Il sistema agroalimentare ha un ruolo determinante nel preservare lo stato di salute del pianeta se correttamente indirizzata alla produzione e al consumo di alimenti a basso impatto ambientale.

L’aumento della popolazione mondiale, l’allungamento della speranza di vita e la richiesta di un’alimentazione sana e sicura impongono nuove sfide che andranno raccolte integrando formazione, ricerca, innovazione e politica.

Sapienza, forte del suo potenziale di ricerca e della sua offerta formativa, vuole raccogliere questa sfida creando un laboratorio che consenta un contatto e un’integrazione tra il mondo universitario e quello della produzione nell’ambito dell’alimentazione e della nutrizione umana.

La **Facoltà di Medicina e Odontoiatria**, promuove venerdì 17 luglio 2020, presso la Città Universitaria di Sapienza la manifestazione **Sapienza Nutri Expo 2020 – SANE 2020** che avrà come obiettivi:

* creare occasioni di collaborazione scientifica tra Sapienza e il mondo produttivo anche mettendo a disposizione del mondo produttivo il know-how tecnico-scientifico di Sapienza, in linea con gli obiettivi di terza missione;
* incrementare la visibilità dell’offerta formativa di Sapienza in ambito nutrizionale;
* rafforzare il ruolo di Sapienza nella promozione di politiche di salute pubblica in ambito nutrizionale.

L’evento vedrà il coinvolgimento di tutte le **Facoltà e i Dipartimenti della Sapienza** che, a vario titolo, svolgono attività di ricerca e formazione nel campo dell’alimentazione/nutrizione.

**Verranno anche invitati a portare il loro contributo** l’Università della Tuscia, Istituti di ricerca (CREA, CNR, ENEA), Ministeri (MIUR, MIPAAFT, MINSAN, MISE, Min Ambiente, …), istituzioni locali (Regione, Comune), istituzioni internazionali (WHO/FAO), società scientifiche, la medicina di base (MMG/PLS), e, in particolare, il **mondo della produzioneagroalimentare anche industriale** coinvolgendo singole aziende con le quali sono in atto collaborazioni, le associazioni che rappresentano questo mondo (Federalimentare, Confagricoltura, Coldiretti, Unione Italiana Food, ANGEM-FIPE e tutte le aziende che producono alimenti dietetici, nutraceutici, integratori/supplementi) e le associazioni del commercio (Camera di commercio, Confesercenti)

La manifestazione sarà articolata in **eventi scientifici/workshop e luoghi informali di contatto** (stand aperti) in cui presentare iniziative di innovazione che vedano la collaborazione del mondo della ricerca e di quello della produzione e far incontrare il mondo della ricerca, quello della produzione, le Isituzioni, gli studenti e i dipendenti di Sapienza, le associazioni di pazienti, la cittadinanza nel suo complesso.

Verranno promosse **due call for participation**, tra i Ricercatori di Sapienza e nel mondo produttivo del settore agro-alimentare, al fine di individuare le aree di interesse reciproco e gli argomenti sui quali trovare una significativa sinergia.

Aree di interesse e argomenti che saranno declinati nei diversi **domini della nutrizione** **(basic, applied, clinical).**

Sono questi gli ambiti di riferimento che consentono di studiare alimentazione/nutrizione lungo tutta la **filiera** (produzione, conservazione, trasformazione e consumo) fino agli **effetti sullo stato di nutrizione/salute.**

Per ognuno di questi domini sono individuate alcune **parole chiave** che consentono di meglio definire gli ambiti di riferimento:

* tradizioni alimentari, innovazione nella tradizione e nel rispetto dell’ambiente, alimenti/scarti alimentari al servizio delle tecnologie, preservazione della biodiversità, biotecnologie al servizio della nutrizione, alimenti ultra-processati, assicurare nuove fonti alimentari nelle aree meno sviluppate, …;
* **applied nutrition:** innovazione nella ristorazione collettiva e nella nutraceutica, miglioramento qualità e sicurezza (safety and security) dell’alimentazione, sostenibilità, economia circolare, positive or negative nutrition, prevenzione delle malattie cronico-degenerative, alimentazione/nutrizione e qualità di vita anche in un contesto urbano, preparazione e conservazione dei cibi, contrasto a contraffazioni e adulterazioni, made in Italy, …;
* **clinical nutrition:** innovazione nella nutraceutica e nella nutrizione clinica, relazione alimentazione/nutrizione e microbiota, modulazione temporale dell’assunzione di cibo (ritmi circadiani), modulazione quantitativa della dieta (digiuno, restrizione calorica o proteica, …), food addiction, ….

**Segreteria scientifica**

Lorenzo M Donini

Dipartimento di Medicina Sperimentale

Unità di Ricerca di Scienza dell’Alimentazione e Nutrizione Umana

[lorenzomaria.donini@uniroma1.it](mailto:lorenzomaria.donini@uniroma1.it)

Maurizio Muscaritoli

Dipartimento di Medicina Traslazionale

UOC Medicina Interna e Nutrizione Clinica

[maurizio.muscaritoli@uniroma1.it](mailto:maurizio.muscaritoli@uniroma1.it)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Censimento prodotti e attività Sapienza su tematiche relative a alimentazione e nutrizione** | | | |
|  |  |  |  |
| **Per progettare la partecipazione a Sapienza Nutri Expo 2020 – SANE-2020 la segreteria scientifica ha promosso un’indagine preliminare per verificare le risorse ed i prodotti utilizzabili a tal fine.** | | | |
| **Le parole chiave previste in SANE-2020 sono le seguenti:** | | |  |
| * **basic nutrition**: innovazione nella produzione e nell’industria agroalimentare, valorizzazione delle tradizioni alimentari, innovazione nella tradizione e nel rispetto dell’ambiente, alimenti/scarti alimentari al servizio delle tecnologie, preservazione della biodiversità, biotecnologie al servizio della nutrizione, alimenti ultra-processati, assicurare nuove fonti alimentari nelle aree meno sviluppate, …; | | | |
| * **applied nutrition:** innovazione nella ristorazione collettiva e nella nutraceutica, miglioramento qualità e sicurezza (safety and security) dell’alimentazione, sostenibilità, economia circolare, positive or negative nutrition, prevenzione delle malattie cronico-degenerative, alimentazione/nutrizione e qualità di vita anche in un contesto urbano, preparazione e conservazione dei cibi, contrasto a contraffazioni e adulterazioni, made in Italy, …; | | | |
| * **clinical nutrition:** innovazione nella nutraceutica e nella nutrizione clinica, relazione alimentazione/nutrizione e microbiota, modulazione temporale dell’assunzione di cibo (ritmi circadiani), modulazione quantitativa della dieta (digiuno, restrizione calorica o proteica, …), food addiction, …. | | | |
| **Per preparare un programma di fattibilità ti preghiamo di rispondere alle seguenti domande** | | | |
|  |  |  |  |
|  | **1. In quali degli ambiti (basic, applied, clinical nutrition) si sviluppa la ricerca del tuo gruppo?** | **2. Quali sono le parole chiave che meglio rappresentano il tuo ambito di ricerca ?** | **Descrizione (max 300 caratteri)** |
| **Ricerca 1** |  |  |  |
| **Ricerca 2** |  |  |  |
| **Ricerca 3** |  |  |  |
| **Ricerca 4** |  |  |  |
| **Ricerca 5** |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Nome** | | **Dipartimento** |  |
|  | |  | |
| **Telefono** | | **email** | |
|  | |  | |