

# WORLD ALLERGEN & SMART FOOD EXPO 25 - 27 NOVEMBRE 2017

**SABATO 25 NOVEMBRE 2017**

Ore 10.45-12.00 UNESCO/PROF. COLIZZI (PIAZZA DELLA SALUTE ALIMENTARE, PAD 3)  
Ricerca Responsabile e Innovazione nel settore alimentare

Fornire al grande pubblico gli elementi e i criteri che l'Unione Europea e l'Istituto Superiore di Sanità hanno elaborato per una ricerca ed una innovazione responsabile nel settore alimentare

Interventi di:

Dr.ssa Carla Montesano -Università di Roma Tor Vergata: Il Progetto dell'Unione Europea per la Ricerca e l'Innovazione Responsabile nel settore alimentare

Dr. Marco Silano-Istituto Superiore di Sanità, Roma: Ricerca avanzata nella prevenzione delle allergie e intolleranze alimentari

\*\*\*\*\*

Ore 12,15-13,15 SHOWCOOKING APPE PADOVA (CUCINA SMART FOOD) (AREA SHOWCOOKING PAD 3)

\*\*\*\*\*

Ore 14,00-15,00 SHOWCOOKING APPE PADOVA (CUCINA SMART FOOD) (AREA SHOWCOOKING PAD 3)

\*\*\*\*\*

Ore 14.00-15.30 UNESCO/PROF. COLIZZI (PIAZZA DELLA SALUTE ALIMENTARE, PAD 3)  
Il Pianeta Terra e i grandi indirizzi delle Nazioni Unite per l'Alimentazione

Informare il grande pubblico sugli indirizzi che le varie Agenzie delle Nazioni Unite hanno elaborato per assicurare una sana alimentazione al nostro pianeta.

Interventi di:

Prof. Antonino De Lorenzo (Università di Roma Tor Vergata): "Il Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità presidio della salute: dall'archeogastronomia e tradizione popolare alla difesa dell'ambiente e della qualità nutrizionale della Dieta Italiana Mediterranea di Riferimento".

Dr.ssa Tiziana Dall'Orto (World Food Program): Ruolo dell'Italia per una maggiore sicurezza alimentare nel mondo

\*\*\*\*\*

Ore 15,00-17,00 Dr. Ongaro (SALA PROMEX PAD 1)

"La nuova scienza del vivere bene e a lungo: il ruolo di epigenetica e nutrigenomica"

\*\*\*\*\*

Ore 17,00-18,15 SHOWCOOKING CRISTINA BIOLLO (CUCINA SMART FOOD) (AREA SHOWCOOKING PAD 3)

\*\*\*\*\*



Powered by:  
**GEO** SPA

Via N. Tommaseo 59, 35131 - Padova PD - T. +39 049 840111 - F. +39 049 840570 - C.F./P. IVA 05006140288 - [worldallergenfood@padovafiere.it](mailto:worldallergenfood@padovafiere.it)

# WORLD ALLERGEN & SMART FOOD EXPO

**DOMENICA 26 NOVEMBRE 2017**

Ore 10,40-11,20 Convegno AILI- ASSOCIAZIONE ITALIANA LATTO INTOLLERANTI (SALA A SALA INSONORIZZATA PAD 7)

"CONOSCI E SCOPRI L'INTOLLERANZA AL LATTOSIO CON AILI"

\*\*\*\*\*

Ore 10.40-11,50 UNI PD/PROF. SPINELLA- CNR/ DR.SSA GIACCO (SALA INSONORIZZATA B, PAD 7)  
La Fibra nell'alimentazione moderna

Prof. Spinella: "la Fibra nella prevenzione delle malattie";

Dr.ssa Giacco: "Fibra alimentare: meccanismi d'azione e potenzialità applicativa nel campo degli alimenti funzionali"

\*\*\*\*\*

Ore 11,00-12,15 SHOWCOOKING CRISTINA BIOLLO (CUCINA SMART FOOD) (AREA SHOWCOOKING PAD 3)

\*\*\*\*\*

Ore 11.30-12.50 Attività AILI (SALA A SALA INSONORIZZATA PAD 7) : Test genetico per intolleranza al lattosio, con una piccola donazione ad AILI, fino ad esaurimento test.

\*\*\*\*\*

Ore 12.00-12.50 PROF. PAOLI Dipartimento di Scienze Biomediche (DSB), Università di Padova, (SALA INSONORIZZATA B, PAD 7)

Integratori alimentari nello sportivo: luci ed ombre

Il mondo dello sport fa largo uso di integratori alimentari. Spesso questo uso è giustificato dalle aumentate esigenze dello sportivo e talvolta invece non lo è. Scopo del convegno è chiarire la reale utilità ed efficacia di alcuni dei più diffusi integratori alimentari, suggerire la corretta modalità di utilizzo correlandola anche allo sport specifico.

Relatori

Giuseppe D'Antona, Università di Pavia: Aminoacidi e proteine per la salute del muscolo

Nicola Sponsiello, Dietologo Sportivo: Quale integrazione per gli sport di Endurance?

Giovanni Scapagnini Università del Molise: Nuovi attori per nuove sfide: approccio innovativo alla supplementazione nell'atleta

Moderatore: Prof. Antonio Paoli

\*\*\*\*\*

Ore 13,00-14,15 SHOWCOOKING AILI CON ALESSANDRO CONTE (AREA SHOWCOOKING PAD 3)

\*\*\*\*\*



Powered by:



Via N. Tommaseo 59, 35131 - Padova PD - T. +39 049 840111 - F. +39 049 840570 - C.F./P. IVA 05006140288 - [worldallergenfood@padovafiere.it](mailto:worldallergenfood@padovafiere.it)

# WORLD ALLERGEN & SMART FOOD EXPO

Ore 14.00-14.50 UNIVERSITA' DI PADOVA/ Prof.ssa Caniato (SALA INSONORIZZATA B, PAD 7)  
Potenzialità e limiti dei prodotti a base di piante officinali

I prodotti a base di piante giocano un ruolo chiave nella salute dei consumatori. Questo mini-convegno si propone di fare chiarezza sugli aspetti legislativi che riguardano la molteplicità di prodotti oggi reperibili sul mercato. Si porrà quindi l'attenzione su come l'innovazione delle formulazioni dei vari ingredienti sia in grado di delineare future opportunità per questi prodotti, superando aspetti critici quali la biodisponibilità dei principi attivi presenti nelle piante.

Intervengono:

Bruno Scarpa - Ministero della Salute: Evoluzione normativa nel settore dei prodotti a base di botanicals

RENATO BRUNI - UNIPR: Problematiche relative all'efficacia dei prodotti a base di piante officinali

Andrea Fratter - LABOMAR SRL, MAC Pharma Istrana (TV): Formulazioni innovative nel settore dei prodotti a base vegetale

\*\*\*\*\*

Ore 14,30-15,20 FNPI/ Dr.ssa Viridis (SALA A SALA INSONORIZZATA PAD 7)

Il fragile equilibrio tra intestino e cervello: il Microbiota

- Docente e ricercatore di Farmacologia, Università di Padova, Dott.ssa Cecilia Giron: "L'intestino e il cervello le sue correlazioni: il microbiota e la depressione"
- Docente e ricercatore di Farmacologia, Università di Padova, Dott. Stefano Dall'Acqua : "Dalla ricerca delle sostanze naturali nuovi approcci alla salute: I nutraceutici, controllo e requisiti di qualità".
- Research Fellow Scientist presso Dip. Farmacia e Biotecnologie, Università di Bologna Dott.Matteo Micucci: " Il farmacista e il nutraceutico"
- Farmacista presso poliambulatorio San Giorgio di Cesena Dott. Andrea Casalicchio : "Il sistema endocannabinoide ed intestino "

\*\*\*\*\*

Ore 14,45-16,00 SHOWCOOKING ALESSANDRO CONTE "FREE FROM? OGGI SÌ CON AMICO SICURO" (AREA SHOWCOOKING PAD 3)

\*\*\*\*\*

# WORLD ALLERGEN & SMART FOOD EXPO

Ore 15.00-15.50 UNIVERSITA' DI PADOVA / Prof.ssa Annunziata Lapolla (SALA INSONORIZZATA B, PAD 7): La prevenzione del diabete e delle malattie metaboliche: quali armi a disposizione?

Diabete tipo 2 e l'obesità, spesso associata, sono in costante aumento in tutto il mondo, con problemi importanti di crescita della spesa sanitaria dovuta alle complicanze croniche correlate al diabete all'obesità e di peggioramento della qualità di vita del paziente. Scopo del workshop è delineare interventi sulla corretta alimentazione per la prevenzione del diabete e della obesità, e descrivere le ultime evidenze sulla importanza del microbiota in tali patologie

Relatori:

Olga Vaccaro Università di Napoli: Dieta Mediterranea e prevenzione del diabete

Lorenza Caregaro Università di Padova: Dieta chetogenica ed obesità: pro e contro

Da Assegnare: Il microbiota e le malattie metaboliche

Moderatore: Prof.ssa Annunziata Lapolla

\*\*\*\*\*

Ore 15,40 – 16,40 IL RUOLO DEL FARMACISTA NEL TERRITORIO

Relatori:

Dr. Francesco Provenzano, Farmacista: Il ruolo del farmacista

Dr. ssa Rosa Maria Lucibello, Nutrizionista: Educazione Alimentare cosa metto nel piatto, perché?

Dr. ssa Ileana Luppino, Gastroenterologa: Malattie dell' apparato gastrico correlate alle intolleranze alimentari

\*\*\*\*\*

Ore 16,00-17,15 SHOWCOOKING APPE PADOVA (CUCINA SMART FOOD) (AREA SHOWCOOKING PAD 3)

\*\*\*\*\*

# WORLD ALLERGEN & SMART FOOD EXPO

**LUNEDÌ 27 NOVEMBRE 2017**

Ore 9.00-13.00 CORSO A PAGAMENTO PER OPERATORI HO.RE.CA. (SALA A SALA INSONORIZZATA PAD 7) Francesca Lagonia, Formatore Professionista, Esperto di ristorazione senza glutine: Celiachia, allergie e intolleranze alimentari: definizioni, numeri, diagnosi e terapie; Diete speciali: la normativa e il mercato; "Gluten free": alimenti ed etichette per un approvvigionamento sicuro/ buone pratiche e regole per la gestione del rischio-contaminazione; Accoglienza e comunicazione con il cliente "speciale".

9.00 Accoglienza e registrazione

9.30 Primo Modulo

10.45 Pausa caffè

11.00 Secondo Modulo

12.45 Conclusione e consegna attestati di partecipazione.

\*\*\*\*\*

Ore 9.00-9.50 ASSO BIO/ Dr. Pinton: RISTORAZIONE COLLETTIVA E PRODOTTI BIOLOGICI: GLI OBBLIGHI IN CAPO ALLE AMMINISTRAZIONI LOCALI E SANITARIE (PIAZZA DELLA SALUTE ALIMENTARE, PAD 3)

Informare le amministrazioni locali degli obblighi posti a loro carico dalla normativa vigente che impone l'utilizzo di determinate quote di prodotti biologici nel Public procurement

RENATA ALLEVA, nutrizionista, specialista in scienze dell'alimentazione: ALIMENTAZIONE BIOLOGICA E SCIENZA ;

ROBERTO PINTON, Segretario AssoBio: PAN-GREEN PUBLIC PROCUREMENT: GLI OBBLIGHI PER LE AMMINISTRAZIONI PUBBLICHE CON SERVIZI DI MENSA E RISTORAZIONE

\*\*\*\*\*

# WORLD ALLERGEN & SMART FOOD EXPO

Ore 9.00-13.30 AZ OSPEDALIERA DI PADOVA: Focus su allergie ed intolleranze alimentari-**Prima sessione** (SALA INSONORIZZATA B, PAD 7)

Moderatore

PROF. Paolo Spinella

09.00-09.30 Dott. Daniele Donato: Introduzione e Presentazione della giornata

09.30-10.00 Prof. Mauro Cancian: Un'overview sulle allergie: come, quando e perché

10.00-10.30 Prof. ssa Antonella Muraro: Allergie e intolleranze alimentari

10.30-11.00 Dott. Diego Faggian: La diagnostica alternativa: un'illusione da sfatare

11.00-11.30 Pausa

11.30-12.00 Prof. Daniela Basso: Intolleranza al lattosio

12.00-13.00 Prof. Anna D'Odorico: Celiachia

13.00-13.30 Tavola rotonda

## CREDITI E.C.M.

**Sono stati attribuiti 5 crediti ECM per: Medico Chirurgo Gastroenterologo, Scienze dell'alimentazione, Medicina di Laboratorio, Medicina interna, Allergologo e Immunologo Clinico, Pediatra, Farmacista, Biologo, Dietista, Infermiere, Tecnico di Laboratorio biomedico.**

IL RILASCIO DEI CREDITI E' SUBORDINATO ALLA PARTECIPAZIONE DI TUTTO L'EVENTO, PRIMA SESSIONE (Ore 9.00-13.30) E SECONDA SESSIONE COMPRESA (Ore 14,30-16,30)

\*\*\*\*\*

Ore 10.00-10.40 BABA CONSULTING - Prof.ssa GIULIA CERIANI (PIAZZA DELLA SALUTE ALIMENTARE, PAD 3): Trend nel mercato del food allergen & smart: gli insight, i concept, i target

Introduzione agli scenari internazionali in cui si colloca il mercato in oggetto

\*\*\*\*\*

Ore 10.50-11.40 PROF. PRATESI (PIAZZA DELLA SALUTE ALIMENTARE, PAD 3): Le start up del settore alimentare indicano il futuro

\*\*\*\*\*

Ore 11,00-12,15 SHOWCOOKING ALESSANDRO CONTE "FREE FROM? OGGI SÌ CON AMICO SICURO" (AREA SHOWCOOKING PAD 3)

\*\*\*\*\*

# WORLD ALLERGEN & SMART FOOD EXPO

Ore 11,50-13,00 DR. MAURO ROSSI, Istituto di Scienze dell'Alimentazione - CNR Avellino, (PIAZZA DELLA SALUTE ALIMENTARE, PAD 3)

FABER test: uno strumento unico per la diagnosi personalizzata di allergia e per la determinazione degli allergeni negli alimenti

Relatori

Adriano Mari (Centri Associati di Allergologia Molecolare – CAAM): Diagnosi personalizzata di allergia nell'era della medicina di precisione e dell'information technology"

Maria Antonietta Ciardiello (IBBR-CNR): Determinazione di proteine allergeniche negli alimenti

Discussione

\*\*\*\*\*

Ore 14.30-16.30 Focus su allergie ed intolleranze alimentari - **Seconda sessione:** Intolleranze alimentari (SALA INSONORIZZATA B, PAD 7)

Moderatore Prof.ssa Maria Cecilia Giron/ Università degli Studi di Padova

14.30-15.00 Prof. Giacomo Sturniolo: Alimentazione e Microbiota intestinale

15.00-15.30 Dott. Francesca Galeazzi: Alimenti e disturbi funzionali: l'esempio della dieta a basso contenuto di FODMAPS tra luci ed ombre

15.30-16.00 Prof. Gerald Clarke: Implications of the microbiota-gut-brain axis in psychophysical health

16.00-16.15 Dibattito guidato dai relatori

16.15-16.30 Questionario di valutazione finale

## CREDITI E.C.M.

**Sono stati attribuiti 5 crediti ECM per: Medico Chirurgo Gastroenterologo, Scienze dell'alimentazione, Medicina di Laboratorio, Medicina interna, Allergologo e Immunologo Clinico, Pediatra, Farmacista, Biologo, Dietista, Infermiere, Tecnico di Laboratorio biomedico.**

IL RILASCIO DEI CREDITI E' SUBORDINATO ALLA PARTECIPAZIONE DI TUTTO L'EVENTO, PRIMA SESSIONE (Ore 9.00-13.30) E SECONDA SESSIONE COMPRESA (Ore 14,30-16,30)

\*\*\*\*\*

Ore 13,00-14,00 SHOWCOOKING APPE PADOVA (CUCINA SMART FOOD) (AREA SHOWCOOKING PAD 3)

\*\*\*\*\*



Powered by:



Via N. Tommaseo 59, 35131 - Padova PD - T. +39 049 840111 - F. +39 049 840570 - C.F./P. IVA 05006140288 - [worldallergenfood@padovafiery.it](mailto:worldallergenfood@padovafiery.it)



# WORLD ALLERGEN & SMART FOOD EXPO

Ore 13,10- 13,50 DR. MARCO VALERIO FRANCONI (PIAZZA DELLA SALUTE ALIMENTARE, PAD 3) :  
L'impatto degli allergeni alimentari sulle Industrie Alimentari

Illustrare, con un taglio fortemente pratico, le implicazioni operative ed i rischi oggettivi che gli allergeni alimenti possono rappresentare nei moderi processi alimentari.

- Il rischio di contaminazione crociata da allergeni sulla catena di fornitura delle materie prime
- I principali allergeni nei processi produttivi alimentari
- Come gestire un sistema di sicurezza alimentare per il controllo degli allergeni nelle fasi di processo
- La valutazione degli allergeni potenzialmente presenti e la corretta redazione delle etichette alimentari

\*\*\*\*\*

Ore 14,00-15,30 DR. MAURO ROSSI, Istituto di Scienze dell'Alimentazione - CNR Avellino/ Prof. Spinella - Università di Padova (SALA A SALA INSONORIZZATA PAD 7)

GRANI ANTICHI E NUOVE TECNOLOGIE PER IL SETTORE DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI A BASE DI CEREALI

Moderatori: Prof. Spinella  
Dr. Mauro Rossi

Dr. Mauro Rossi, ISA-CNR: Celiachia e sensibilità al glutine

Dr. Vincenzo Longo, IBBA-CNR: Cereali fermentati e potenziale ipoallergenico.

Prof. Francesco Sofi Università di Firenze: Cereali vecchi e nuovi: grani antichi e moderni.

\*\*\*\*\*

Ore 14.00-15.00 PROF. PRATESI (PIAZZA DELLA SALUTE ALIMENTARE, PAD 3): "Il futuro del cibo, tra mito e scienza"

- A cosa - e a chi (aziende, associazioni, movimenti scienziati, guru e ciarlatani) - crediamo di più. Il caso Olio di Palma, la carbofobia, OGM ecc.
- Quanto siamo interessati al cibo? Programmi tv, riviste, negozi, siti web. La passione per il cibo delle nuove generazioni (corsi universitari, e non)
- Sulla base di quale criterio scegliamo la nostra dieta: set di valori (impatto ambientale, salute, dieta dimagrante, solidarietà, prezzo)
- L'esplosione del cibo free-from e le risposte del mercato.

Intervengono:

Carolo Alberto Pratesi, ordinario di Economia e Gestione delle Imprese presso Dipartimento di Studi Aziendali dell'Università Roma Tre, cattedra di Marketing, innovazione e sostenibilità,  
Katarzyna Dembska dietista e ricercatrice della Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition,  
Dario Bressanini chimico, Università dell'Insubria.

\*\*\*\*\*



Powered by:  
**GEO** SPA

Via N. Tommaseo 59, 35131 - Padova PD - T. +39 049 840111 - F. +39 049 840570 - C.F./P. IVA 05006140288 - [worldallergenfood@padovafiery.it](mailto:worldallergenfood@padovafiery.it)



# WORLD ALLERGEN & SMART FOOD EXPO

Ore 11.10-12.00 APPE PADOVA/ DR.SSA ANNAMARIA CRISTOFANON (ARENA GALILEO  
60 pax / Pad. 1)

La chiave per il benessere a tavola

Intervengono:

ANDREA MENINI

ANNAMARIA CRISTOFANON

PIER PAOLO PAVAN

ANNAMARIA PELLERGINI

UMBERTO CARRARO

L'Associazione Pubblici Esercizi di Padova considera il tema del seguente evento di notevole importanza e attualità, poiché sempre più soci del settore Ho.Re.Ca. richiedono informazioni per soddisfare una crescente domanda di preparazioni mirate a soddisfare determinate esigenze alimentari da parte dei propri clienti. Infatti, gli operatori, del settore sopracitato, riscontrano sempre più come "il piatto" stia diventando un metodo per somministrare una sensazione di benessere come risposta ad allergie e intolleranze o a particolari stili di vita.

Ed ecco perché gli argomenti e i professionisti che graviteranno attorno a questo tema saranno considerati dall'Appe come una notevole fonte d'informazioni per rispondere alle molteplici richieste che avvengono sulle tavole dei propri soci.

\*\*\*\*\*

Ore 14.00-14.50 APPE PADOVA/SIG.RA FEDERICA LUNI (ARENA GALILEO  
60 pax / Pad. 1)

I numeri delle opportunità

Sono stati invitati:

CHIARA ROSSETTO

ROCCO SCIARRONE

MENSA FORCELLINI

PELLIGRINI SPA

AIC VENETO

GIORNALISTA MODERATORE

L'Associazione Pubblici Esercizi di Padova considera il tema del seguente evento di notevole importanza e attualità, poiché sempre più soci del settore Ho.Re.Ca. richiedono informazioni per soddisfare una crescente domanda di preparazioni mirate a soddisfare determinate esigenze alimentari da parte dei propri clienti. Infatti, gli operatori, del settore sopracitato, riscontrano sempre più come "il piatto" stia diventando un metodo per somministrare una sensazione di benessere come risposta ad allergie e intolleranze o a particolari stili di vita.

Ed ecco perché gli argomenti e i professionisti che graviteranno attorno a questo tema saranno considerati dall'Appe come una notevole fonte d'informazioni per rispondere alle molteplici richieste che avvengono sulle tavole dei propri soci.

\*\*\*\*\*

Ore 15,00-15,40 APPE PADOVA/ PREMIAZIONE PASTICCERIE CON 50 ANNI DI ATTIVITA' (ARENA  
GALILEO Pad. 1)



Powered by:



Via N. Tommaseo 59, 35131 - Padova PD - T. +39 049 840111 - F. +39 049 840570 - C.F./P. IVA 05006140288 - [worldallergenfood@padovafiere.it](mailto:worldallergenfood@padovafiere.it)