

Agricoltura, cibo e salute. Cambiano i consumi, un nuovo approccio.

La scelta alimentare dei consumatori.

L'agricoltore deve guardare con attenzione al cambiamento dei comportamenti alimentari dei consumatori per indirizzare la propria strategia produttiva e cogliere le occasioni di reddito.

Cresce infatti la domanda dei prodotti naturali, biologici, free-from, e di filiera. Il tema dell'alimentazione rientra tra quelli più critici e mutevoli della nostra epoca. Le abitudini alimentari dei consumatori, sia a livello globale che nazionale, cambiano continuamente e velocemente, tanto che possiamo parlare di un nuovo vocabolario del consumatore e di un nuovo identikit del prodotto alimentare.

I prodotti Back to Basics

Il consumatore si sente sempre più coinvolto emotivamente in ciò che consuma, sempre più attento alle problematiche ambientali e al benessere degli animali. Questo cambiamento mentale sta rivoluzionando l'agricoltura e le abitudini dei cittadini che spostano il loro portafoglio dal prodotto standardizzato e super processato. **Minimal** sono prodotti che hanno ricevuto il minor numero di manipolazioni o processi possibili, che non ci sia stata la spinta chimica come avveniva fino al decennio scorso e che vedeva nei concimi e nei diserbanti la risposta ad ogni problematica che si presentava davanti all'agricoltore.

Si ha così una sorta di ritorno "nostalgico" ai prodotti che vengono fatti come una volta.

100% naturale e biologico

Tra le caratteristiche maggiormente ricercate dagli italiani troviamo i prodotti al 100% naturali (considerati importanti dal 45% della popolazione), senza coloranti artificiali (indicati dal 43%), OGM free (per il 42%), fatti con vegetali/frutta e senza aromi artificiali (36%), ricchi di fibre (30%), biologici e con aromi naturali (26%).

A conferma di questo interesse, i cibi biologici hanno fatto registrare negli ultimi anni una forte crescita dei consumi, costituendo un driver per il ritorno al consumo di qualità degli italiani.



LA GRANDE VIA



COMUNE
DI SENIGALLIA



AGRICOLTURA

LA TERRA E IL CIELO
IN COLLABORAZIONE CON IL
COMUNE DI SENIGALLIA
INVITA ALL'INCONTRO

CIBO SALUTE

16 MARZO | ORE 15.30 | CHIESA DEI CANCELLI | SENIGALLIA



FRANCO BERRINO

Medico ed epidemiologo italiano: si è dedicato all'epidemiologia dei tumori, prima con l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro in Africa, poi, dal 1975 al 2014 all'Istituto Nazionale dei tumori di Milano, dove ha diretto il Dipartimento di Medicina Preventiva e Predittiva. Autore o coautore di oltre 400 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali 'peer-reviewed' e diversi libri in cui descrive e argomenta la tesi dell'utilità di una dieta corretta per evitare l'insorgere del cancro. Ha collaborato al Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer, pubblicato nel 2007 dal World Cancer Research Fund International.

Tra i suoi progetti particolarmente significativi in Italia e Europa:

- Progetto per lo sviluppo dei registri tumori;
- Progetto EURO CARE: sulla sopravvivenza dei malati neoplastici nei diversi paesi;
- Progetto DIANA: sulla prevenzione del cancro al seno e delle sue recidive, frutto della collaborazione tra l'Istituto Nazionale dei Tumori e l'Istituto Europeo di Oncologia di Milano.

Fondatore dell'Associazione **La Grande Via** che mette in relazione il lavoro dei migliori esperti e professionisti dell'ambito medico, della nutrizione, del movimento consapevole e della ricerca interiore allo scopo di favorire iniziative volte a promuovere la salute, il benessere e la longevità, prevenire le malattie croniche e il veloce invecchiamento dell'organismo e ad aiutare a ristabilire lo stato di salute in pazienti che sono stati colpiti da patologie croniche associate a scorretti stili di vita.



LA GRANDE VIA

Publicazioni

Medicina da mangiare

Franco Berrino
(a cura di Enrica Bortolazzi)
Franco Angeli, 2018

Ventuno giorni per rinascere. Il percorso che ringiovanisce corpo e mente

Franco Berrino
Franco Lumera
David Mariani
Edizione Mondadori

La Grande Via. Alimentazione, movimento, meditazione per una lunga vita felice, sana e creativa

Franco Berrino e
Luigi Fontana,
Mondadori, 2017

Il cibo dell'uomo. La via della salute tra conoscenza scientifica e antiche saggezze
Franco Angeli, 2015

Alimentare il benessere. Come prevenire il cancro a tavola
Franco Angeli, 2010

Il cibo dell'uomo. Mangiar bene per vivere meglio e non ammalarsi,
in AA. VV.
Tumore del seno: prevenire, curare, vivere,
Franco Angeli, 1999

World Health Organization, Survival of cancer patients in Europe

The EURO CARE study
(a cura di Franco Berrino, Milena Sant, Arduino Verdecchia et al.)
Lione, International agency for research on cancer, 1995



SALVATORE CECCARELLI

Professore ordinario di Genetica Agraria presso l'Istituto di Miglioramento Genetico, Università di Perugia fino al 1987. Dal 1980 ha condotto ricerche presso ICARDA (il Centro Internazionale per la ricerca agricola in ambienti asciutti, Aleppo, Siria) fino al 2006, e ha continuato a servire il Centro come consulente fino al 2014. Attualmente è consulente Free Lance.

Nella sua carriera, ha supervisionato studenti di master e dottorato, condotto corsi di formazione per ricercatori in Cina, Australia, Sud Africa, Filippine, Yemen, Giordania, Etiopia, Eritrea, India e Bhutan, pubblicato lavori scientifici; relatore invitato di conferenze internazionali. È impegnato in progetti in Uganda, Etiopia, Giordania, Iran, Nepal, Bhutan e Europa. Le sue competenze sono il miglioramento genetico, l'interazione genotipo per ambiente, strategie di miglioramento genetico, la resistenza alla siccità, il miglioramento genetico partecipativo ed evolutivo, l'adattamento delle colture e l'uso delle risorse genetiche.

Collabora con l'Associazione **Rete Semi Rurali**, tra i cui soci fondatori sono l'Associazione Rurali Italiana (ARI), l'Associazione per la Salvaguardia della Campagna Italiana (ASCI), Archeologia Arborea, l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, Civiltà Contadina, il Consorzio della Quarantina, il Coordinamento Toscano Produttori Biologici (CTPB) e il Centro Internazionale Crocevia. Momento importante per il mondo dell'associazionismo agricolo italiano, per ricordare a tutti che la biodiversità agricola va conservata, valorizzata e sviluppata nelle campagne dagli agricoltori, prima di tutto.



Publicazioni

Produce i Propri Semi

Manuale per accrescere la biodiversità e l'autonomia nella coltivazione delle piante alimentari
Quaderni d'Ontignano
Libreria Editrice Fiorentina, 2013

I semi del futuro

In Bioagricoltura: dal campo alla tavola, salute e gusto
2016

L'ascolano tenero e i miscugli vagabondi e colonizzatori

In Bioagricoltura: dal campo alla tavola, salute e gusto.
2016

A proposito di OGM

In Bioagricoltura: dal campo alla tavola, salute e gusto
2016

Ammalarsi di cibo

Il Pagliaio
Le «popolazioni evolutive»
il futuro non è solo degli OGM.
L' Informatore Agrario
2014-15

Mescolate contadini, mescolate

Cos'è e come si fa la genetica partecipativa
2016

Progetti Italiani

Cereali Resilienti, Bio2, Bioadapt, Riso Resiliente, Progetto Virgo

Progetti Europei

SOLIBAM, DIVERSIFOOD, un progetto europeo sulla formazione di reti tematiche
Rinascimento dei cereali in Europa: incorporare la diversità nei sistemi alimentari da agricoltura biologica e a basso input, LIVESEED

STEFANIA GRANDO

Esperta in miglioramento genetico delle piante con più di 30 anni dedicati alla ricerca agricola per lo sviluppo in Africa e Asia ed esperienza nel management e leadership della ricerca.

Dottorato di Ricerca in Produttività delle Piante Coltivate con specializzazione in Miglioramento Genetico, presso l'Università degli Studi di Perugia.

Dal 1987 al 2011 ha lavorato con diverse responsabilità presso l'ICARDA (Centro Internazionale per la ricerca agricola nelle zone aride), Aleppo, Siria.

Dopo una breve esperienza presso l'ufficio centrale del CGIAR (ex Gruppo Consultativo per la Ricerca Agricola Internazionale), dal 2013 a gennaio 2017 è stata direttore del programma di ricerca su cereali per le zone aride.

Attualmente è consulente internazionale.

La sua ricerca si è concentrata sul miglioramento genetico di colture (in particolare di cereali quali orzo, sorgo e miglio) per l'adattamento ad ambienti difficili e alle esigenze degli agricoltori e consumatori, mediante un uso efficace delle risorse genetiche e lo sviluppo e l'adozione di metodologie di ricerca partecipativa.



FRANCO ARMINIO

Paesologo e poeta, collabora con il manifesto, Il Fatto Quotidiano, Corriere della Sera" ed è animatore del blog Comunità Provvisorie. È documentarista e animatore di battaglie civili.

Nel 2009, con Vento forte tra Lacedonia e Candela. Esercizi di paesologia, ha vinto il premio Napoli.

Nel luglio 2011, con Cartoline dai morti ha vinto il premio Stephen Dedalus per la sezione Altrescritture. Con Terracarne, edito da Mondadori, ha vinto il premio Carlo Levi e il premio Volponi

Nel 2013 è uscito il suo ultimo libro di prosa Geografia commossa dell'Italia interna.

È direttore artistico del Festival della paesologia "La Luna e i Calanchi" di Aliano.

Nel 2015 fonda la "Casa della paesologia" a Trevico, il comune dell'Irpinia più elevato in altitudine nonché antica sede della Baronìa.

Filmografia

Un giorno in edicola, 2009
Di mestiere faccio il paesologo, regia di Andrea D'Ambrosio, 2010
Giobbe a Teora, 2010
Terramossa, 2012

