



La S.V. è gentilmente invitata
a partecipare all'evento

**“Il riso: da coltura a cultura alimentare: per una
valorizzazione economica e culturale”**

il giorno sabato 17 aprile dalle ore 8.00 alle ore 14.00
che si terrà presso Cascina Veneria, Lignana (Vercelli)

**Siete pregati, per questioni logistiche di dare conferma
della Vostra partecipazione via mail a:**

francesca.coggiola@saiagricola.it oppure
alessandra.conti@scuolasicurezzaalimentare.it
o via fax al numero: 0116600708

Cascina Veneria, Lignana, Vercelli
SABATO 17 APRILE 2010

IL RISO

DA COLTURA A CULTURA ALIMENTARE

**PER UNA VALORIZZAZIONE
ECONOMICA E NUTRIZIONALE**



con il patrocinio di

 **REGIONE
PIEMONTE**



Università degli
Studi di Pavia



Azienda di Servizi
alla Persona di Pavia



Associazione di Dietetica
e Nutrizione Clinica




Slow Food
Piemonte e Valle d'Aosta

con il supporto di



www.scuolasicurezzaalimentare.it



L'incontro nasce allo scopo di evidenziare progetti di ricerca sul territorio riferiti ad aspetti tecnologici e nutrizionali connessi alla fornitura del prodotto, ad aspetti tecnologici di lavorazione e alla valutazione del prodotto come alimento. L'evento dal titolo **"Il riso: da coltura a cultura alimentare per una valorizzazione economica e nutrizionale"** ha come obiettivo quello di fare il punto sull'attività di ricerca e di valorizzazione di un prodotto agricolo d'eccellenza e di aggiornamento sugli aspetti salutistici legati al consumo.

L'evento è stato accreditato ECM con la Regione Piemonte.

Il codice di riferimento è 1116-5049

Sono stati attribuiti 4 crediti per le figure professionali di medico chirurgo, biologo e dietista.

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Mariangela Rondanelli

Dipartimento di Scienze Sanitarie Applicate e Psicocomportamentali, Università degli Studi di Pavia, Azienda di Servizi alla Persona di Pavia

DOCENTI

Prof. **Marco Arlorio**

DISCAFF & DRUG and Food Biotechnological Center, Novara, Università del Piemonte Orientale, Novara

Prof. **Giorgio Calabrese**

Docente di Dietetica e Nutrizione Umana, Università Cattolica del S. Cuore, Piacenza

Prof. **Michele Carruba**

Presidente Milano Ristorazione

Prof.ssa **Marina Dachà**

Università Campus Bio - Medico di Roma

Prof. **Federico D'Andrea**

Direttore SCDO Dietetica e Nutrizione Clinica AOU "Maggiore della Carità" Novara

Prof. **Attilio Giacosa**

Specialista in gastroenterologia e scienza dell'alimentazione; Direttore Scientifico del Dipartimento di Gastroenterologia, Gruppo Sanitario Policlinico di Monza, Monza e Vercelli

Prof. **Maurizio Mauri**

Direttore Generale Fondazione CERBA, Milano

Prof.ssa **Mariangela Rondanelli**

Dipartimento di Scienze Sanitarie Applicate e Psicocomportamentali, Università degli Studi di Pavia, Azienda di Servizi alla Persona di Pavia

Dr. **Guido Sodano**

Direttore generale SAIAGRICOLA

Prof. **Antonio Tinarelli**

Esperto e autore di numerose pubblicazioni sul riso

Prof. **Umberto Veronesi**

Presidente CERBA, Istituto Europeo per l'Oncologia, Milano

8.00 - 10.00

Il riso e la raffinazione: aspetti gestionali pratici

Antonio Tinarelli

10.00 - 10.15

Saluti delle Autorità

Moderatori: *Maurizio Mauri - Federico D'Andrea*

10.15 - 11.15

Introduzione ai lavori

Guido Sodano

Amidi di facile digestione e componenti nutritivi per una buona salute

Giorgio Calabrese

I composti bioattivi presenti nel riso: possibili applicazioni salutistiche

Attilio Giacosa

Discussione

11.15 - 11.30 *Coffee & rice biscuits break*

11.30 - 13.45

Un prodotto dietetico offerto dalla natura con peculiari qualità nutrizionali: il riso

Mariangela Rondanelli

Il riso: un alimento funzionale da valorizzare. Tracciabilità varietale, qualità nutrizionale ed innovazione di prodotto. A che punto siamo?

Marco Arlorio

Il riso nell'alimentazione scolastica: un percorso intrapreso

Michele Carruba

Alimentazione e Nutrizione nella formazione universitaria e nella ricerca scientifica

Marina Dachà

Discussione

Conclusioni a cura del Prof. UMBERTO VERONESI

13.45 - 14.15

Distribuzione e compilazione questionari ECM

In chiusura verranno offerti ai partecipanti «Carnaroli Cascina Veneria in Panissa alla vercellese» e vini della tenuta Arbiola di San Marzano Oliveto (Asti),

www.saiagricola.it