



Parma, 4 aprile 2016 – L'edizione 2016 di “Pianeta Nutrizione” si terrà a Cibus (Parma, 9/12 maggio 2016) con un convegno intitolato “Alimenti: miti e controversie”, dedicato a due tematiche molto dibattute: gli alimenti senza glutine e i lipidi negli alimenti.

Il convegno è organizzato da Fiere di Parma e AIM Group International, sotto la direzione scientifica della prof.ssa Nicoletta Pellegrini, del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma ed in collaborazione con l'Università di Parma e la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

L'evento, che ha ottenuto anche il patrocinio della Società Italiana di Medicina Generale e delle Cure Primarie (SIMG), si terrà giovedì 12 maggio, dalle 10 alle 17, nella Sala Barilla del quartiere fieristico di Parma, l'ingresso è libero.

Obiettivo del convegno è quello di affrontare vecchi temi di nutrizione con nuovi approcci per aggiornare sulle nuove evidenze in tema di alimenti e di diete. La ricerca nutrizionale progredisce e nuovi approcci dietetici vengono definiti per la cura di patologie.

“Le tematiche scelte per il congresso sono particolarmente attuali, ma anche molto dibattute – ha spiegato Nicoletta Pellegrini, Associate Professor, Department of Food Science, Università di Parma – La sensibilità al glutine è una patologia emergente che potrebbe spiegare molti disturbi sia gastrointestinali sia extraintestinali, ma la cui validità scientifica è ancora molto discussa soprattutto tra i sostenitori di una dieta priva di fodmaps, ovvero a basso contenuto di fibre fermentescibili, lattosio, fruttosio e altri dolcificanti. Diete a basso contenuto di grassi sono sempre state prescritte in molte patologie tra cui il diabete, ma la ricerca attuale ci dimostra che non tutti gli alimenti contenenti grassi dovrebbero essere demonizzati”.

Questo il programma dei lavori:

### **I Sessione – Gluten Sensitivity**

***Gluten sensitivity una patologia emergente?***

Luca Elli ((Policlinico di Milano)

***Gluten sensitivity nell'infanzia***

Elena Lionetti (Università Politecnica delle Marche)

***Qualità nutrizionale degli alimenti senza glutine***

Tiziana Bacchetti (Università Politecnica delle Marche)

***I presupposti della dieta fodmaps***

Leda Roncoroni (Policlinico di Milano)

***Nuovi cereali***

Alessandro Casini (Università di Firenze) - Francesco Sofi (Università di Firenze)

**II Sessione – I lipidi negli alimenti: una diversa prospettiva**

***Grassi saturi, trans e acido linoleico coniugato (CLA). Concetti e preconcetti***

Sebastiano Banni (Università di Cagliari)

***Gli steroli vegetali***

Andrea Poli (Nutrition Foundation of Italy, Milano)

***Acidi grassi polinsaturi: solo “pro” o anche qualche “contro”?***

Alessandra Bordoni (Università di Bologna)

***Oli vegetali: i componenti fenolici nell'olio di oliva***

Simona D'Amore (University of Cambridge, UK)

***Lipidi e diabete: possibile ruolo nella prevenzione e nella terapia***

Angela Rivellese (Università degli Studi di Napoli Federico II)

*fonte: ufficio stampa*