

Cibi del futuro

Convegno sul tema “Culture alimentari, salute e sostenibilità”

**Sabato 4 ottobre 2025
dalle 9:00 alle 17:15**

**Museo di Storia Naturale
Lungadige Porta Vittoria, 9
Verona**

Il Convegno, rivolto a tutta la cittadinanza, mette al centro dell'attenzione il modo in cui le culture alimentari producono effetti sulla salute personale e sulla sostenibilità dei consumi. Con un approccio fortemente multidisciplinare, il Convegno presenta riflessioni e approfondimenti, tra gli altri, sui temi della tradizione e dell'innovazione in ambito alimentare, dell'educazione a stili di consumo sani e sostenibili e dell'importanza di una corretta comunicazione tra scienza e società civile. Un ampio spazio sarà riservato al dibattito tra relatrici e relatori e tutti/e coloro che vorranno intervenire.



Museo di Storia Naturale,
Lungadige Porta Vittoria, 9
Verona

Cibi del futuro

Convegno sul tema “Culture alimentari, salute e sostenibilità”

**Sabato 4 ottobre 2025
dalle 9:00 alle 17:15**

**Museo di Storia Naturale
Lungadige Porta Vittoria, 9
Verona**

Programma

9:00

Inizio registrazione partecipanti

9:30

Saluti istituzionali:

Marta Ugolini, Assessora alla Cultura, al Turismo e ai Rapporti con l'UNESCO del Comune di Verona

Valentina Moro, Direttrice del Dipartimento di Scienze Umane dell'Università degli Studi di Verona

Maria Cristina Pedicchio, Università degli Studi di Trieste, iNEST – CC3 “Citizen engagement initiatives”

Maurizio Ugliano, Università degli Studi di Verona, iNEST – Spoke 7 “Smart agri-food”

Sessioni del mattino

10:00-13:15

I sessione

10:00

Chair: **Leonardo Latella**, Museo di Storia Naturale, Verona

Interventi di:

Cristina Birbes, Università Cattolica del Sacro Cuore

Educazione, alimentazione, sostenibilità: il cibo per nutrirci... di senso

Vittoria Francesca Brambilla, Università degli Studi di Milano

Il miglioramento varietale con le TEA

Dibattito

11:15 Pausa

II sessione

11:30

Chair: **Giovanna Felis**, Università degli Studi di Verona

Interventi di:

Giulio Cozzi, Università degli Studi di Padova

Gli alimenti di origine animale in una dieta salutare e sostenibile

Alessandra Sannella, Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale

Sviluppo sostenibile e foodways tra adattamento, identità e disuguaglianze

Vittorio Capozzi, Istituto di scienze delle produzioni alimentari (ISPA) del CNR

Il ruolo dei fermentati e delle risorse microbiche: l'importanza di una prospettiva partecipata

Dibattito

13:15

Pausa

Cibi del futuro

Convegno sul tema “Culture alimentari, salute e sostenibilità”

Sabato 4 ottobre 2025
dalle 9:00 alle 17:15

Museo di Storia Naturale
Lungadige Porta Vittoria, 9
Verona

Programma

Sessione del pomeriggio

14:30-16:15

14:30

Chair: **Luigi Tronca**, Università degli Studi di Verona

Interventi di:

Lorenzo Maria Donini, Sapienza Università di Roma
Sostenibilità della Dieta Mediterranea

Carla Cavallo, Università degli Studi di Salerno
Panta Rei: Il gusto del cambiamento tra innovazione e sostenibilità

Valentina Carfora, Università degli Studi Internazionali di Roma (UNINT)
Comunicazione persuasiva per la promozione di diete sane e sostenibili

Dibattito

Riflessioni conclusive e dibattito tra pubblico, relatrici e relatori

16:15-17:15

Coordinano Giovanna Felis, Leonardo Latella e Luigi Tronca

Informazioni

Modalità di partecipazione

La partecipazione, esclusivamente in presenza, all'attività inserita nel programma è libera e gratuita, sino all'esaurimento dei posti nella sala dedicata al Convegno (100 posti). Non è prevista l'iscrizione preliminare al Convegno: la registrazione delle/dei partecipanti avrà luogo esclusivamente nella sede del Convegno. Su richiesta, sarà rilasciato, in loco, l'attestato di partecipazione.

Segreteria scientifica

Luigi Tronca
Leonardo Latella
Giovanna Felis

Segreteria organizzativa

M.E.MO Meetings, events and more
e-mail: info@memoeventi.it

Maggiori informazioni

Luigi Tronca: luigi.tronca@univr.it
Leonardo Latella: leonardo.latella@comune.verona.it