

**lunedì 28 settembre**

---

**AK-DAY**

**ANCEL KEYS DAY**

**La Dieta Mediterranea Italiana Modello Alimentare del Futuro**

---

## **App Mdiet**

**L'Università della Calabria presenta l'App sulla Dieta Mediterranea**

*International Workshop*

*Padiglione del Corriere della Sera, h. 10,30 - 11,20*

Luana Gallo, Università della Calabria

Eleonora Cafiero, Università della Calabria

Anna Corapi, Master in Manager della Dieta Mediterranea, Università della Calabria

Silvia Lanzafame, Master in Manager della Dieta Mediterranea, Università della Calabria

Antonietta Mezzotaro, Master in Manager della Dieta Mediterranea, Università della Calabria

Marco Bombini, Master in Manager della Dieta Mediterranea, Università della Calabria

## ***The Elixir of Life. L'olio extravergine delle olive di Calabria***

**La Regione Calabria con i Consorzi di Tutela**

*Degustazione guidata degli oli extravergine di oliva calabresi*

*Padiglione del Corriere della Sera, h. 11,30-12,20*

Rosario Franco, Divulgatore Arsac

Giacomo Giovinazzo,

## ***Test the quality***

**La Calabria interprete della Dieta Mediterranea**

**La Regione Calabria con il MIUR - Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria e con la collaborazione dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese (Arsac), delle aziende agroalimentari di eccellenza e dei Consorzi di tutela e produzione dell'agroalimentare e del vitivinicolo**

*Degustazione allestita da studenti e tutor degli Istituti Alberghieri della Calabria*

*Padiglione del Corriere della Sera, h. 13,30 – 14,20*

## **Il Modello di Dieta Mediterranea Italiana di Riferimento di Nicotera**

*International Conference*

*Palazzo Italia, Sala Auditorium, h. 14,30 – 17,20*

- Ore 14:50 – 15:00**      **Presentazione**  
**Prof. Antonino De Lorenzo** – Dipartimento di Biomedicina e Prevenzione, Università degli Studi di Roma Tor Vergata  
  
**Prof. Franco Salvatori** (Società Geografica Italiana)
- Ore 15:00 – 15:28**      **SESSIONE I:**
- Ore 15:00 – 15:07**      **La Dieta Mediterranea italiana di riferimento, modello alimentare del futuro, è un ritorno al passato?**  
  
**Antonino De Lorenzo** – Dipartimento di Biomedicina e Prevenzione, Università degli Studi di Roma Tor Vergata; Istituto Nazionale per Dieta Mediterranea e la Nutrigenomica
- Ore 15:07 – 15:14**      **Alle origini della Dieta Mediterranea: il consumo del pesce nel Bruzio e nella Lucania antichi tra tradizione letteraria e dati archeologici**  
  
**Fabrizio Mollo** – Topografia Antica e Archeologia delle Province Romane, Dipartimento di Civiltà Antiche e Moderne, Università degli Studi di Messina
- Ore 15:14 – 15:21**      **La certificazione dei prodotti agroalimentari e sicurezza nutrizionale**  
  
**Laura Di Renzo** – Dipartimento di Biomedicina e Prevenzione, Università degli Studi di Roma Tor Vergata
- Ore 15:21 – 15:28**      **La produzione agroalimentare calabrese, il biologico e le prospettive**  
  
**Lina Pecora** – Consigliere nazionale dei dottori agronomi e forestali
- Ore 15:28 – 16:35**      **SESSIONE II:**
- Ore 15:28 – 15:35**      **La dieta Mediterranea nella prevenzione della cardiopatia ischemica**

**Franco Romeo** – Dipartimento di Medicina dei Sistemi, Università degli Studi di Roma Tor Vergata

**Ore 15:35 – 15:42      Steatosi epatica non alcolica e Dieta Mediterranea**

**Ludovico Abenavoli** – Dipartimento di Scienze della Salute, Università degli Studi “Magna Graecia” di Catanzaro

**Ore 15:42 – 15:49      Il ruolo della dieta nella prevenzione delle patologie metaboliche**

**Giovanni Scapagnini** – West Virginia University at Johns Hopkins University, Rockville, MD, USA

**Ore 15:49 – 15:56      Ruolo protettivo di alcuni nutrienti della dieta mediterranea nello sviluppo e progressione del carcinoma mammario**

**Daniela Bonofiglio** – Dipartimento di Farmacia e Scienze della Nutrizione e della Salute, Università della Calabria

**Ore 15:56 – 16:01      Modulazione dell'espressione dei miRNA: protezione dal cancro con l'adozione della Dieta Mediterranea**

**Paola Sinibaldi Salimei** – Dipartimento di Medicina Sperimentale e Chirurgia, Università degli Studi di Roma Tor Vergata

**Ore 16:01 – 16:08      Lo studio ATHENA: antiossidanti e patologie cardiovascolari**

**Laura Soldati** – Dipartimento di Scienze della Salute, Università degli Studi di Milano

**Caterina Brasacchio** – Dipartimento di Scienze della Salute, Università degli Studi di Milano

**Ore 16:08 – 16:15      Ruolo degli antiossidanti nella Dieta Mediterranea**

**Paolo Simonetti** – Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università degli Studi di Milano

**Ore 16:15 – 16:21      Ruolo della biodiversità e produzioni tipiche di frutta secca nella Dieta Mediterranea**

**Roberto Botta** – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino Grugliasco

**Ore 16:21 – 16:28      Metodi analitici avanzati per la determinazione della qualità e dell'origine di prodotti del comparto oleario e agrumicolo**

**Leonardo Di Donna** – Dipartimento di Chimica e Tecnologie Chimiche,  
Università della Calabria

**Ore 16:28 – 16:35**    **I prodotti tipici nell'era delle scienze omiche**

**Luigi Frusciante** – Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli  
Federico II

**Ore 16:35 – 17:08**    **SESSIONE III:**

**Ore 16:35 – 16:42**    **Criticità in nutrizione clinica e preventiva: perdita della cultura  
dell'alimentazione mediterranea**

**Lucio Lucchin** – Direttore UO Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica  
Comprensorio Sanitario di Bolzano

**Ore 16:42 – 16:56**    **Sostenibilità economica della Dieta Mediterranea: riduzione della spesa  
sanitaria per le patologie croniche non trasmissibili**

**Ting Fa Margherita Chang** – Economia delle risorse, del paesaggio ed  
Estimo, Università di Udine

**Luca Iseppi** – Economia Montana e Forestale, Università di Udine

**Ore 16:56 – 17:01**    **La dieta Mediterranea, un modello esportabile per la prevenzione delle  
patologie non trasmissibile**

**Regina Maria Vilela**, Dipartimento di Nutrizione, Università Federale del  
Paraná, Brasile

**Ore 17:01 – 17:08**    **La valorizzazione della Dieta Mediterranea nel sistema  
dell'Organizzazione Mondiale del Commercio: l'Enquiry Point italiano in  
materia di sicurezza alimentare**

**Dario Ciccarelli**, già membro della Rappresentanza diplomatica d'Italia presso  
l'Organizzazione Mondiale del Commercio

**Ore 17:08 – 17:20**    **TAVOLA ROTONDA**

**Livio Clemente Piccinini** – Dipartimento di Biologia e Economia Agro-  
industriale

**Simona Colotta** – Distretto Rurale Alto Jonio Cosentino

**Cristina Mechilli** – Presidente Accademia Italia della Cucina Mediterranea  
(AICM)

**Enzo Monaco** – Presidente Accademia Italiana del peperoncino onlus  
**Pasquale Barbalace** – già Direttore ODIMIR

## **Ancel Keys e Paul White a Nicotera**

### **Ancel Keys and Paul White in Nicotera, Italy, 1957**

La Regione Calabria, l'Università Tor Vergata di Roma e l'Istituto Nazionale per la Dieta Mediterranea e la Nutrigenomica presentano il docufilm sulla storia degli scienziati americani a Nicotera, in Calabria, nel 1957, alla ricerca della dieta mediterranea perduta

Il documentario ricostruisce la storia del progetto pilota di Nicotera e del Seven Countries study ideato ed attuato da Ancel Keys e Paul White, cardiologo del Presidente degli USA Eisenhower, e dai loro collaboratori in diversi contesti.

La ricostruzione del Seven Country Study e dei risultati ottenuti avverrà attraverso interviste ai protagonisti che a diverso titolo parteciparono allo studio e utilizzerà anche testimonianze di cittadini di Nicotera che videro i loro genitori coinvolti in quella straordinaria avventura, scientifica e umana, che permise di identificare e definire il Modello di Dieta Mediterranea di Riferimento, Città di Nicotera riconosciuto dalla comunità scientifica internazionale e dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità (Nairobi 2010)

*Film screening*

*Palazzo Italia, Sala Auditorium, h. 17,20 - 17,50*

## **La Dieta Mediterranea di Riferimento. I risultati dello studio pilota a Nicotera e del Seven Countries Study**

*Photo exhibition*

*Palazzo Italia, Sala Auditorium, h. 14,30 - 17,30*

*Palazzo Italia, Ristorante Vip, h. 20,00 - 22,30*

## **Live music and culture**

### **L'Orchestra Giovanile di Laureana di Borrello**

*Palazzo Italia, h. 18,00 - 18,50*

## **Dinner invitation**

*Performance gastronomica a base dei prodotti rappresentativi della Dieta Mediterranea, ideata da uno chef interprete della cucina calabrese all'estero*

*Palazzo Italia, Ristorante Peck, h. 20,00 - 22,30*

*Nel corso della serata, la presentazione del libro "Calabria, In tutti i Sensi - Un viaggio con Luigi Ferraro"*

