



FOOD FOR HEALTH

NUTRIBOX eathinking

HEALTHY & SAFE FOODBOKES

STAKEHOLDER MEETING

30 NOVEMBRE 2021, ORE 9.00- 13.00

SALA MARCONI, CNR, P.LE A. MORO ROMA

BACKGROUND

Nonostante il progressivo allentamento delle restrizioni imposte dall'emergenza Covid 19 e la ripresa della normale vita quotidiana, il lungo periodo pandemico ha determinato numerosi cambiamenti nella vita dei consumatori e una variazione nelle abitudini alimentari e nella modalità di acquisto, privilegiando il commercio on-line. E' stato anche registrato un aumento dell'incidenza di malattie dismetaboliche legate al mancato bilanciamento di alimenti introdotti con la dieta, a una scorretta e disordinata alimentazione e a una scarsa attività fisica.

Maggiormente penalizzati in questo contesto sono i soggetti fragili (con co-morbidità) e le categorie vulnerabili, che necessitano di aderire ad una dieta priva di ingredienti considerati dannosi per loro, favorendo invece il consumo di alimenti salubri.

Allo scopo di co-adiuvare e facilitare la selezione alimentare per i consumatori vulnerabili con patologie e/o attenti ad uno stile di vita sano, il CNR-ISPAs ha sviluppato il progetto NUTRIBOX *eathinking* nell'ambito della Fast Track Innovation call 2021 dell' EITFood. Il progetto è coordinato dalla dott.ssa Linda Monaci e sviluppato in collaborazione con il team di ricerca dell'istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari – ISPA di Bari.

NUTRIBOX *eathinking* è un prototipo di piattaforma innovativa basata su un modello e-commerce capace di intercettare le esigenze dei consumatori, con particolare attenzione a coloro che hanno specifiche esigenze nutrizionali, indirizzandoli su vetrine virtuali create *ad hoc* per le determinate categorie. Il progetto si pone i seguenti obiettivi:

- I) *tutelare la salute dei consumatori con particolare riguardo alle categorie vulnerabili;*
- II) *assistere nelle scelte alimentari ritenute più idonee e salubri;*
- III) *assecondare l'adesione a nuovi stili ed abitudini alimentari;*
- IV) *informare il consumatore sulla qualità e benefici degli alimenti selezionati;*
- V) *facilitare e coadiuvare i consumatori nella selezione dei prodotti alimentari dallo scaffale sfruttando le nuove tendenze "click and delivery service".*

A CHI E' RIVOLTO

L'evento si rivolge a stakeholder e professionisti nell'ambito della protezione della salute dei consumatori quali: medici, nutrizionisti, industrie alimentari, associazioni di consumatori anche vulnerabili in particolare allergici, celiaci, diabetici, servizi per la ristorazione, servizi mensa, pubblica amministrazione ecc.

PANEL DI ESPERTI

Dott. Maurizio Di Bisceglie (Oncologia, Ospedali Riuniti, Foggia)
Prof. Danilo Di Bona (Allergologia, Università degli studi di Bari)
Dott. Prof. Alessandro Fiocchi (Responsabile Unità Allergologia, Bambin Gesù, Roma)
Dott.ssa Maria Liguori (Malattie neurodegenerative e della terza età, ITB-CNR)
Dott. Prof. Vito L. Miniello (Resp. Unità Nutrizione, Ospedale Pediatrico Giovanni XXIII, Bari)
Prof. Sebastio Perrino (Endocrinologia e diabetologia, Policlinico-Università degli studi Bari)
Dott. Francesco Russo (Gastroenterologia IRCCS-De Bellis, CastellanaGrotte Bari)
Dott.ssa Giovanna Spilotros (Biologa Nutrizionista, specializzata in microbiologia e virologia)



FRUIT



SWEETS



FOOD ADDITIVES



CEREALS



LEGUMES



BREAD



PROGRAMMA:

Moderatori: Marco Ferrazzoli, Emanuele Guerrini, Linda Monaci

9.00-9.15	Registrazione e Benvenuto – Registration and welcome
9.15-9.25	Dott. Nicola Fantini (CNR) Le nuove frontiere del CNR - New frontiers of CNR in the applied research
9.25-9.35:	Dr. Kerstin Burseg (EITFood) Introduction to EIT Innovation in foods
9.35-9.45	Clement Tischer (NX Food) Towards the personalised nutrition and the best business model
9.45- 9.55:	Dott.ssa Barbara De Ruggeri (Università degli studi di Bari) L'innovazione che trasforma l'ecosistema agroalimentare EitFood Innovation and the food hub
9.55 -10.15:	Dott.ssa Linda Monaci (CNR-ISPA Bari) Vi presento la piattaforma NUTRIBOX <i>eathinking</i> <i>Virtual Tour in NUTRIBOX – GECO srl</i>
10.15 -10.30 :	Prof. Danilo Di Bona (Policlinico-Università degli studi di Bari) La percezione dell'allergia alimentare nella popolazione - The prevalence of Food Allergy across the population: perceived vs actual
10.30- 10.45:	Dott. Prof. Alessandro Focchi (Ospedale Bambin Gesù, Roma) Scegliere gli alimenti per un bambino con allergia alimentare severa – How to pick up the right food for allergic children
10.45-11.00:	Dott. Roberto Volpe (Unità Prevenzione e Protezione-CNR Roma) L'importanza delle fibre e cereali integrali nella dieta mediterranea – The importance of the fibers in the mediteranean diet
11.00-11.15:	Break
11.15–11.30:	Dott. Stefano Predieri (CNR-IBE Bologna) Citizen Science per conoscere i cambiamenti alimentari durante la pandemia– Citizen Scienze project to investigate food changes due to pandemics
11.30-11.45:	Dott. Vincenzo Longo (CNR-IBBA Pisa) L'importanza di alimenti funzionali e nutraceutici nella dieta – The importance of functional foods
11.45-12.00:	Dott.ssa Giovanna Spilotros (Biologa nutrizionista, nutritionist) Il punto di vista della nutrizionista nel post Covid - The nutritionist viewpoint in the post-Covid era
12.00-12.15:	Dott. Prof. Vito L. Miniello (Ospedale Giovanni XXIII, Università degli Studi di Bari) Microbiota intestinale: l'organo fragile- Gut microbiote: the fragile organ
12.15 – 12.35:	L'esperienza delle aziende: Andriani - Barilla
12.35-12.50:	Tavola rotonda con i relatori – Round table with the speakers
12.50-13.00:	Conclusioni e chiusura del workshop – Conclusions



COMITATO ORGANIZZATORE:

Federica Tenaglia (DISBA-CNR)

Linda Monaci (ISPA-CNR)

Laura Quintieri (ISPA-CNR)

Francesca Caporossi (IBE-CNR)

Mariella Quarto (ISPA-CNR)

Rosa Pilolli (ISPA-CNR)

Elisabetta De Angelis (ISPA-CNR)



Consiglio Nazionale
delle Ricerche



NX FOOD

A hub of METRO



Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

