



## MED & FOOD: RESEARCH, SAFETY & QUALITY PRODUCTS FOR A QUALITY LIFE

Gli alimenti prodotti e commercializzati secondo sistemi produttivi nei paesi dell'area Mediterranea oltre a rivestire particolare importanza per l'economia e per le attività politico-sociali, rappresentano una grande sfida in un mondo globalizzato. Il contesto geo-territoriale, le tradizioni e la cultura delle diverse regioni, come anche le conoscenze, la ricerca scientifica, le abitudini alimentari e la propensione al consumo, sono uno strumento di fondamentale importanza per lo sviluppo ed il consolidamento del sistema agroalimentare e dell'economia. Tali aspetti costituiscono la base di una politica di miglioramento finalizzata allo sviluppo e incentivazione di un sistema produttivo agroalimentare che vede l'alimento non solo come oggetto di scambio commerciale ma soprattutto come veicolo-vettore delle molteplici attività economiche, di ricerca ed innovazione, culturali e religiose che si intrecciano e si svolgono nel bacino Mediterraneo ed oltre. In questo contesto, si sono sviluppati sistemi colturali e di allevamento che hanno consentito l'affermazione di sistemi produttivi semplici e complessi, a sostegno e valorizzazione delle fasi di preparazione, trasformazione fino alla somministrazione che conferiscono al prodotto/processo caratteristiche peculiari. Nel bacino del Mediterraneo, crocevia di importanti flussi commerciali e migratori, gli alimenti legati ed interconnessi alla tradizione e cultura Mediterranea, con specifici requisiti igienico sanitari, hanno un'intrinseca valenza salutistica e nutraceutica che li contraddistingue da altri prodotti alimentari di diversa origine. In un mercato libero e globalizzato, questi ultimi non sempre sono facilmente identificabili e differenziabili. Rafforzare il ruolo della ricerca e dell'innovazione sarà fondamentale anche per contrastare quelle visioni di politica agricola e commerciale che stridono con la *food and nutrition security*, amplificando i rischi e le incertezze. A tal scopo il contributo che l'Università di Bari Aldo Moro, attraverso la Spin-off Med&Food, vuole offrire è quello di dare un'opportunità di riflessione sui sistemi di qualificazione, controllo e valorizzazione delle produzioni alimentari delle regioni del Mediterraneo al fine di poter concorrere in modo concreto e applicabile su larga scala a promuovere e sostenere la "Dieta Mediterranea" come patrimonio immateriale dell'UNESCO e come patrimonio culturale dei consumatori. Inoltre il tema "Nutrire il Pianeta Energia per la Vita" è perfettamente allineato alla necessità di affermare la centralità di un'alimentazione adeguata e sostenibile, fondata sui principi propri della Dieta Mediterranea con prodotti salubri e di qualità, utilizzata come modello di studio dalla FAO per la caratterizzazione di diete sostenibili in differenti zone agro-ecologiche. Infine occorre ricordare che la globalizzazione ha definitivamente trasformato i sistemi agricoli e alimentari, cambiando profondamente lo scenario mondiale: mutano i protagonisti dei flussi commerciali, si trasformano le strategie che guidano le politiche degli Stati, si evolvono gli orientamenti e le scelte dei consumatori. E' da questo passaggio fondamentale, non privo di rischi ed opportunità, che si deve partire per comprendere le grandi sfide che la contemporaneità pone ai sistemi alimentari.

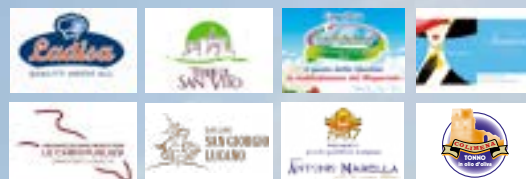


### ORGANIZZAZIONE SCIENTIFICA

Prof. G.V. Celano  
Prof. M. Gobetti  
Prof. L. Gesualdo  
Prof. P. Portincasa

### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Med&Food C.Q.S. S.r.l.  
tel. +39 080 4679854 cell +39 340 4986261  
gaetanovitale.celano@uniba.it  
www.medandfood.it



Med & Food: Research, Safety & Quality Products for a Quality Life  
15 luglio 2015 - h. 10,30-13,30 - Padiglione Italia  
**Make it Mediterranean**



Chairman: Prof.ssa Claudia SORLINI  
Presidente Comitato tecnico scientifico Expo Milano 2015

ore 10.30 - **Saluti**

Prof. Antonio URICCHIO, Rettore UNIBA  
Prof. Gianluca VAGO, Rettore UNIMI

ore 10.40

G.V. CELANO, *Med&Food C.Q.S: una spin-off dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro a difesa delle produzioni agroalimentari del Mediterraneo e tutela del consumatore in sinergia con le PMI.*

ore 10.45 - **Filmato di presentazione**

ore 10.50 - **Mediterranean food from farm to fork “tra innovazione, biodiversità, sicurezza e qualità”**

P. SANTAMARIA – B. LEONI – A. SIGNORE, *Micro-ortaggi per esplorare la biodiversità*  
F. CAPONIO, *Dall'ulivo all'olio extravergine: storia, cultura e salute*  
P. D'ONOFRIO, *Da Enotria all'Italia dell'Expo*  
V. DELL'ORTO - G.V. CELANO, *Il consumo delle carni e la dieta Mediterranea*  
C. BALZARETTI, *Tradizione e qualità nella ristorazione: una certezza suggestionabile*

ore 11.50 - **La salute vien mangiando : Omega 3, nutraceutica, alimenti funzionali e microbi amici per una buona e sana dieta Mediterranean (Food)**

M. GOBBETTI, *Gli amici microbi per una sana e corretta dieta*  
L. GESUALDO, *Un menu per due: la Dieta Mediterranea per rene e intestino*  
P. PORTINCASA, *Fruttosio: Storia di un zucchero FODMAP “Giano Bifronte”*  
C. FRANCHINI, *Alimentazione salutistica e Dieta mediterranea = Salute e Risparmio*

ore 12.50 - **Strategie a tutela del consumatore**

C. CANTONI, *Il libro bianco, il libro verde e il consumatore!*  
G. V. CELANO - V. CUTINI, *Ozono: Tecnologia e innovazione a tutela del consumatore*

ore 13.30 - **Conclusioni**



Chairman: Prof.ssa Claudia SORLINI  
President Technical and Scientific Committee Expo Milano 2015

ore 10.30 - **Saluti**

Prof. Antonio URICCHIO, Rector UNIBA  
Prof. Gianluca VAGO, Rector UNIMI

ore 10.40

G.V. CELANO, *Med&Food C.Q.S: a spin-off of the University of Bari in defense of agricultural food production in the Mediterranean and consumer protection in cooperation with PMI.*

ore 10.45 - **Movie**

ore 10.50 - **Mediterranean food: from farm to fork ” between innovation, biodiversity, safety and quality”**

P. SANTAMARIA – B. LEONI – A. SIGNORE, *Micro-vegetables to explore biodiversity*  
F. CAPONIO, *From the olive tree to extra virgin olive oil: history, culture and health*  
P. D'ONOFRIO, *From Enotria to Expo Italy*  
V. DELL'ORTO - G.V. CELANO, *The consumption of meat and the Mediterranean diet*  
C. BALZARETTI, *Tradition and quality in food services: a recommendation.*

ore 11.50 - **Health comes with eating: Omega 3, nutraceuticals, functional foods and friendly microbes for a good and healthy Mediterranean diet (Food)**

M. GOBBETTI, *Friendly microbes for a healthy and proper diet*  
L. GESUALDO, *A menu for two: the Mediterranean Diet for kidneys and intestines*  
P. PORTINCASA, *Fructose: Story of a sugar FODMAP “Giano Bifronte”*  
C. FRANCHINI, *Powerful and Healthy Mediterranean Diet = Health and Savings*

ore 12.50 - **Strategies to protect consumers**

C. CANTONI, *The white paper, the green paper and the consumer!*  
G. V. CELANO - V. CUTINI, *Ozone: Technology, innovation and consumer protection.*

ore 13.30 - **Conclusions**



**MED & FOOD:RESEARCH, SAFETY & QUALITY PRODUCTS FOR A QUALITY LIFE**

Food produced and sold in the production systems of Mediterranean countries, as well as being of particular importance to economic, social and political activities, represents a great challenge in a globalized world.

Understanding the geospatial context, tradition and culture of different regions, as well as scientific research, eating habits and the propensity to consume, is a tool of fundamental importance for the development and consolidation of food production systems and the economy. These issues form the basis of a policy aimed at the improvement and encouragement of agri-food production systems, which sees food as an object, not only for trade, but also as a vehicle/carrier for the economic, research, innovation, cultural and religious activities that take place in the Mediterranean and beyond. In this context, these countries have developed cropping and livestock production that have allowed the emergence of both simple and complex production systems. This supports and enhances the stages of preparation, processing up to sale to give the product/process uniqueness. In the Mediterranean, a crossroad between major international trade and migration, food is interconnected with the traditions and cultures of the Mediterranean, with specific sanitary requirements, and has an intrinsic value: Health foods and nutraceuticals that distinguishes them from food products of different origins. In a free market and with globalization, they are not always easily identifiable or distinguishable.

Strengthening the role of research and innovation will be critical to counter those views of agricultural and trade policies that clash with food and nutrition security, factors that amplify the risks and uncertainties. To this end, the contribution of the University of Bari, through the Spin-off & Med Food, would like to provide an opportunity to reflect on qualification systems, control and enhancement of food production in the Mediterranean area. This is necessary in order to be able to compete in a practical and applicable way, on a large scale, to promote and support the “Mediterranean Diet” as tangible, cultural heritage defined by both UNESCO and consumers. Also the theme “Feeding the Planet Energy for Life” is perfectly aligned with the need to affirm the centrality of adequate and sustainable food production. Based on the principles of the Mediterranean Diet, with its healthy, high quality products, this was used as a case study by the FAO for the characterization of sustainable diets in different agro-ecological zones.

Finally, globalization has permanently transformed agricultural and food systems, profoundly changing the world scenario: the protagonists change in trade flows, transform strategies that guide State policies, evolve guidelines and consumer choices. And from this critical step, which is neither without risks nor opportunities, we must begin to understand the great challenges that modernity poses to food systems