

**ALIMENTI E NUTRIENTI PER LA SALUTE DEGLI ITALIANI: IL LATTE E LE SUE
PROTEINE.**

Convegno ARNA
Piacenza, 16 – 17 ottobre 2017 (Aula Piana)

Lunedì 16 ottobre

ore 14.00 – accoglienza

1° Sessione: Sala Piana

Prodotti di origine animale (latte) e loro impatto ambientale

Accredito per Agronomi

Chairman: Tassinari Marco (*Università di Bologna*) e Trevisi Erminio (*Università Cattolica del Sacro Cuore*)

ore 14.30

1 – Gas serra: causa principale del riscaldamento?

Trevisan Marco (*Università Cattolica del Sacro Cuore*)

2 – LCA e impatto ambientale del settore lattiero caseario

Lamastra Lucrezia (*Università Cattolica del Sacro Cuore*)

3 – Riduzione dell'impatto ambientale della produzione di latte bovino: alimentazione e tecniche di allevamento

Crovetto Matteo (*Università degli Studi di Milano*)

ore 16.15 – coffee break

ore 16.35 – ripresa

4 – Allevamento intensivo/estensivo (biologico) e rispettivi pregi/difetti

Bani Paolo (*Università Cattolica del Sacro Cuore*)

5 – Misurare l'insicurezza alimentare: criteri, indicatori e mappatura dello stato del pianeta

Adinolfi Felice (*Università di Bologna*)

6 – Comunicazioni

ore 18.30 – chiusura

ore 18.35 – Assemblea Soci ARNA (termine entro le 19,30)

ore 20.30 – Cena Sociale ARNA

Martedì 17 ottobre

ore 9.00

2° sessione: Sala Piana

Ruolo di latte e derivati nella dieta umana

Accredito ECM per Medici, Dietisti e Biologi

Chairman: Cocchi Massimo (*Università di Bologna*) e Rossi Filippo (*Università Cattolica del Sacro Cuore*)

1 – Ruolo dei prodotti lattiero caseari in un'alimentazione equilibrata

Ghiselli Andrea (*CREA – NUT Roma*)

2 – Latte e latticini nell'alimentazione dell'infanzia

Zuccotti Gian Vincenzo (*Università degli Studi di Milano*)

ore 10.20 – coffee break

ore 10.40 – ripresa

3 – Il ruolo di latte e latticini nello sviluppo di un microbiota sano

Morelli Lorenzo (*Università Cattolica del Sacro Cuore*)

4 – Impatto ambientale e produzione di alimenti animali e vegetali in relazione al fabbisogno di aminoacidi essenziali: una riflessione critica

Tessari Paolo (*Università degli Studi di Padova*)

5 – Dieta Mediterranea e prodotti di origine animale: possibile complementarietà con gli alimenti di origine vegetale

Bertoni Giuseppe (*Università Cattolica del Sacro Cuore*)

ore 12.25 – pausa pranzo

ore 14.30 – ripresa

3° sessione: Sala Piana

Il latte e le sue proteine: pregi nutrizionali o rischi per la salute?

Chairman: Lerker Giovanni (*Università di Bologna*) e Bailoni Lucia (*Università degli Studi di Padova*)

1 – Le proteine animali nella nutrizione dell'uomo: il latte fonte di aminoacidi, ma anche di antigeni causa di allergie

(relatore in attesa di conferma)

2 – Esiste un "rischio ormonale" associato al consumo di latte?

Gabai Gianfranco (*Università degli Studi di Padova*)

ore 16.15 – coffee break

ore 16.35 – ripresa

3 – Alternative al latte bovino: latte di altre specie animali e bevande vegetali (soia, mandorla, riso, ecc.)

Lassandro Carlotta (*Ospedale San Paolo Milano*)

4 – Il globulo di grasso nel latte: struttura e funzioni

Cocchi Massimo (*Università di Bologna*)

5 – Comunicazioni:

ore 18.10 – Premiazione 3 migliori comunicazioni (giovani)

ore 18.20 – Chiusura del Convegno e commiato