



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

V-I-P
VERY IMPORTANT
PROTEINS



A EXPO MILANO 2015 “PROTEIN4LIFE”

Dai ricercatori dell’Università Cattolica tutti i segreti del mangiare sano

Il 20 ottobre, insieme a Ferrarini Spa, la Facoltà di Medicina dell’Ateneo del Sacro Cuore promuove a EXPO Milano il workshop “Protein4life”: un incontro tra rappresentanti di istituzioni, esperti del settore alimentare, medici e nutrizionisti per fare chiarezza su cosa sia una dieta bilanciata e combattere disinformazione e cattiva informazione sul tema. In particolare si parlerà del ruolo delle proteine nella dieta. Saranno presentati anche i risultati dello studio VIP, VeryImportantProteins, condotto dai geriatri del Policlinico universitario A. Gemelli presso Casa Ferrarini, in EXPO, sullo stato di salute e gli stili alimentari degli italiani che si concentra sugli effetti del consumo di proteine a tavola. È previsto il contributo del Ministro Lorenzin.

Roma, 14 ottobre 2015 – Le calorie non sono tutte uguali e quando si tratta di mangiare sano è importante ricordare che i diversi macronutrienti (carboidrati, grassi e proteine) hanno valenze diverse per la nostra salute. In particolare le proteine, specie per alcune fasce di età (bambini e anziani) sono imprescindibili per un’alimentazione equilibrata.

È per fare chiarezza su questa importante tematica e combattere la disinformazione e la cattiva informazione che la **Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università Cattolica del Sacro Cuore**, in collaborazione con **Ferrarini Spa**, ha organizzato il **Workshop “Protein4life”**, che si terrà presso la **Terrazza del Padiglione Cibus Italia - Federalimentare** all’interno di **EXPO Milano 2015 martedì 20 ottobre, dalle ore 14.30.**

L’incontro sarà l’occasione per mettere a confronto rappresentanti del mondo scientifico, delle Istituzioni, nonché delle associazioni dei consumatori con l’industria della produzione e distribuzione alimentare e per promuovere iniziative volte a fornire ai cittadini le informazioni corrette e gli strumenti adeguati per seguire un regime alimentare completo e sano.

Ogni giorno riceviamo informazioni contrastanti in riferimento all’alimentazione e a diete utili che, però, spesso non sono supportate da dati scientifici validi. Ma quali diete sono effettivamente sane? Quali sono gli alimenti di cui il nostro corpo necessita davvero e di cui non possiamo fare a meno? Nel corso del workshop i ricercatori della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università Cattolica del Sacro Cuore rilanceranno l’importanza di avere una dieta completa e bilanciata. Si focalizzeranno in particolare sul ruolo delle proteine. Il workshop si collega alle tematiche della Giornata per la Ricerca promossa dall’Università Cattolica (“Il ruolo della nutrizione, dalla prevenzione alla cura”) svoltasi nel mese di maggio a Roma incentrata sul rapporto tra alimenti e salute che giocano un ruolo importantissimo in diverse patologie (metaboliche, oncologiche, infiammatorie, neurologiche, cardiovascolari, solo per fare alcuni esempi).

In apertura del workshop è previsto l’intervento di Andrea Olivero, Vice Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. A seguire **Lisa Ferrarini**, Consigliere d’Amministrazione Gruppo Ferrarini, **Luigi Pio Scordamaglia**, Presidente Federalimentare, **Franco Anelli**, Magnifico Rettore dell’Università Cattolica del Sacro Cuore, **Rocco Bellantone**, Preside Facoltà di Medicina, Università Cattolica del Sacro Cuore. Chairman del workshop sarà il professor **Roberto Bernabei**, Direttore del Dipartimento di Geriatria Policlinico Gemelli di Roma e Presidente di Italia Longeva.

Partners





UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

V-I-P
VERY IMPORTANT
PROTEINS



I lavori si svilupperanno anzitutto attraverso le relazioni “**Cosa sono le proteine e perché ne abbiamo bisogno?**” di **Riccardo Calvani**, Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Roma e “**Siamo quello che mangiamo: le evidenze scientifiche**” di **Salvatore Fusco**, Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Roma.

La presentazione dei risultati dello studio “VIP – VeryImportantProteins”

Il professor **Francesco Landi**, Geriatra dell’Università Cattolica - Policlinico A. Gemelli di Roma presenterà i risultati preliminari dello studio “**VIP – VeryImportantProteins**” realizzato in Casa Ferrarini sui visitatori di EXPO 2015; un’iniziativa di grande successo sviluppata in collaborazione **tra Ferrarini e l’Istituto di Medicina Interna e Geriatria dell’Università Cattolica, Facoltà di Medicina e Chirurgia di Roma, con il sostegno di partner come Elanco, Fileni, Tedaldi**, che condividono con Ferrarini la continua ricerca della massima qualità e sicurezza in tema di alimentazione.

Lo studio, tutt’ora in corso, prende in esame stato di salute (per esempio glicemia, colesterolo, pressione del sangue, forza su braccia e gambe) e stili alimentari di un ampio campione di individui, valutando in particolare l’effetto del consumo di proteine.

I dati verranno commentati attraverso una serie di interventi di esperti nel corso di una tavola rotonda intitolata “**L’importanza della dieta tra falsi miti e prospettive future**” a cui partecipano: **Umberto Agrimi** - Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell’Istituto Superiore di Sanità; **Gianluca Donelli** - Elanco - Divisione Veterinaria Eli Lilly Italia SpA; **Roberta Fileni** - Consigliere d’Amministrazione Fileni; **Agostino Macrì** - Unione Nazionale Consumatori; lo Chef **Davide Oldani**; **Marco Tedaldi** - Consigliere d’Amministrazione Tedaldi.

A chiusura del workshop un videomessaggio del Ministro della Salute Beatrice Lorenzin.

Accreditamento per la stampa

I giornalisti non in possesso dell’accredito per l’ingresso a EXPO sono invitati a provvedere seguendo le istruzioni al seguente link <https://accreditation.expo2015.org/mediahome.aspx?lang=IT>, tenendo presente che i tempi di rilascio previsti da EXPO sono di almeno 48 ore.

In ogni caso, per ragioni organizzative si chiede di inviare una mail di conferma della propria partecipazione a marketing@ferrarini.com entro le ore 13.00 di lunedì 19 ottobre p.v.

Per informazioni:

Ufficio stampa Ferrarini: via Rivalentella, 3 – 42123 Reggio Emilia (ITALIA)

tel+39 0522 9321 – <http://blog.ferrarini.com> - mail: marketing@ferrarini.com

Ufficio stampa Università Cattolica e Policlinico universitario A. Gemelli: Largo F. Vito, 1 – 00168 Roma

tel. + 39 06 30154442 – 4295 - www.rm.unicatt.it - www.policlinicogemelli.it – mail: ufficiostampa@rm.unicatt.it

Partners





UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

V-I-P
VERY IMPORTANT
PROTEINS



PROGRAMMA

- Ore 14,30** **Registrazione dei partecipanti – Registration**
- Ore 15.00** **Apertura lavori – Welcome address**
Andrea Olivero, Vice Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (In attesa di conferma)
Lisa Ferrarini, Consigliere d'Amministrazione Gruppo Ferrarini
Luigi Pio Scordamaglia, Presidente Federalimentare
Franco Anelli, Magnifico Rettore dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano
Rocco Bellantone, Preside Facoltà di Medicina, Università Cattolica del Sacro Cuore, Roma
- Moderata - Chair:*
Roberto Bernabei, Direttore del Dipartimento di Geriatria Policlinico Gemelli di Roma
- Ore 15.30** **Cosa sono le proteine e perché ne abbiamo bisogno?**
What are proteins and why do we need it?
Riccardo Calvani, Ricercatore Università Cattolica del Sacro Cuore sede di Roma
- Ore 15.45** **Siamo quello che mangiamo: le evidenze scientifiche**
We are what we eat: the scientific evidence
Salvatore Fusco, Ricercatore Università Cattolica del Sacro Cuore sede di Roma
- Ore 16.00** **Progetto VIP - VeryImportantProteins: risultati e prospettive future**
The VIP Project: results and future prospects
Francesco Landi, Geriatra Policlinico Gemelli di Roma
- Ore 16.15** **Questions and Answers: L'importanza della dieta tra falsi miti e prospettive future**
The importance of diet between myths and future prospects
Umberto Agrimi, Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Superiore di Sanità
Gianluca Donelli, Elanco - Divisione Veterinaria Eli Lilly Italia SpA
Roberta Fileni, Consigliere d'Amministrazione Fileni
Agostino Macrì, Unione Nazionale Consumatori
Davide Oldani, Chef
Marco Tedaldi, Consigliere d'Amministrazione Tedaldi
- Ore 16.50** **Conclusioni - Conclusions**
Beatrice Lorenzin, Ministro della Salute
- Ore 16.55** **Consegna "Premio Lauro Ferrarini" - Awarding "Lauro Ferrarini Prize"**
- Ore 17.00** **Buffet**

Partners



UCSC for EXPO



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

V-I-P
VERY IMPORTANT
PROTEINS



Gruppo Agroindustriale Ferrarini

Il Gruppo Ferrarini, con sede a Reggio Emilia, è una tra le più importanti imprese europee operanti nel settore alimentare. Nato nel 1956 come specialista nella produzione di “Prosciutto cotto senza polifosfati” e del prosciutto stagionato, il Gruppo è attualmente leader in questi segmenti di mercato.

L'area della produzione agricola, delle Fattorie Ferrarini, dalla quale l'attività imprenditoriale ha preso avvio, si è notevolmente sviluppata nel tempo e rappresenta oggi un importante supporto all'attività industriale. La produzione del “Parmigiano Reggiano DOP” vanta il presidio da parte di Ferrarini dell'intera filiera – il foraggio, le bovine da latte, la lavorazione e la stagionatura – oltre che importanti riconoscimenti (prima azienda certificata del comprensorio del Parmigiano Reggiano). L'attività di Ferrarini comprende inoltre la produzione e la commercializzazione di vini ed aceto balsamico, di Modena e Tradizionale di Reggio Emilia, ottenuti da vitigni situati in terreni di proprietà.

Un Gruppo internazionale, con oltre mille dipendenti in Italia (compresi gli agenti monomandatari) e 300 all'estero, di cui 150 al di fuori della Comunità europea. Una realtà profondamente radicata nel territorio italiano, sia nel quartier generale di Reggio Emilia (la storica Villa settecentesca di Rivalentella), sia nei tre siti produttivi di Langhirano, nei due caseifici di Puianello e Castelnovo ne' Monti, nelle due acetaie e nella cantina sulle colline a sud di Reggio Emilia.

Un Gruppo che nella promozione nel mondo dei prodotti italiani trova la sua missione più essenziale. Tale sviluppo traspare dalla crescita continua del fatturato: dai quattro milioni degli anni Settanta ai 145 del 2001 (con l'acquisizione dell'azienda Vismara con sede a Casatenovo), fino agli attuali 350 milioni di euro.

L'estero, rappresentando oggi oltre il 20% del fatturato, è una realtà vitale e fondamentale del Gruppo. Da una presenza, forte e consolidata, in Europa, Ferrarini ha potuto dopo l'acquisizione di Vismara affrontare anche i grandi mercati internazionali. Prima di tutto il Giappone, quindi la Cina (Hong Kong), gli USA (Los Angeles), il Sud Est Asiatico.

www.ferrarini.com



Partners



UCSC *for* EXPO



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

V-I-P VERY IMPORTANT PROTEINS



Elanco

Da oltre mezzo secolo Elanco contribuisce a plasmare il settore della salute animale. Dall'introduzione del primo antibiotico per uso veterinario nel 1953, il Gruppo è cresciuto sempre di più fino a comporre un ampio portafoglio costituito da circa 300 brand, ripartiti tra le divisioni, vaccini, antiparassitari, antimicrobici, prodotti chirurgici, enzimi, sicurezza alimentare e molto altro. Con 7000 dipendenti, Elanco opera in 70 paesi in tutto il mondo e le sue sedi includono 16 stabilimenti produttivi specializzati e 14 laboratori di ricerca dedicati alle divisioni animali da compagnia, animali da allevamento, vaccini, antiparassitari, enzimi, diagnostica e acquacoltura. Le unioni più recenti di Elanco con Lohmann e Novartis AnimalHealth hanno portato alla nascita di un nuovo leader globale in grado di offrire ai clienti ancora più valore e innovazione, investendo ancora di più in ricerca e sviluppo. Mettere la scienza al servizio delle persone, trasformando la produzione delle proteine animali e migliorando la salute e la qualità di vita degli animali da compagnia: questa la mission del Gruppo che intende garantire, con i propri prodotti e servizi, una sicurezza alimentare avanzata.

www.elanco.it

Fileni

Presente sul mercato dal 1970, il Gruppo Fileni è il terzo produttore italiano nel comparto avicunicolo e primo per le carni avicole biologiche. Il Gruppo ha espresso negli anni numerosi primati: dalla realizzazione del primo stabilimento dedicato ai piatti pronti (1989) all'avvio della produzione biologica (2001) alla messa a punto del sistema di cottura 'no fry' (2008). Il rispetto dell'ambiente e il benessere degli animali sono al centro dell'impegno di Fileni, che continua a investire in innovazione tecnologica sul fronte della sostenibilità nel rispetto di processi di lavorazione tradizionale e artigianale. Nella cucina sperimentale Fileni, gli chef e i tecnologi alimentari lavorano fianco a fianco con l'obiettivo di migliorare costantemente, elaborare e testare nuove ricette. L'attività di ricerca e sviluppo ha l'obiettivo di studiare le nuove tendenze gastronomiche e culinarie del Nostro Paese per fornire al consumatore sempre ciò che meglio si adatta alle sue esigenze e ai suoi gusti, garantendo sempre il massimo della qualità. Solo carni sicure e certificate, Fileni garantisce sicurezza e trasparenza assolute su processi e prodotti. Nel 1998 Fileni è stata la prima in Italia a ottenere la certificazione di sistema secondo la norma UNI EN ISO 9002:1994 nel proprio settore di riferimento.

www.fileni.it

Tedaldi

L'azienda Tedaldi, con sede principale a Meldola (FC), è specializzata da più di quarant'anni nella produzione di uova, distribuite in tutta Italia attraverso una rete vendita che va dalle principali catene della grande distribuzione ai punti vendita di piccole e medie dimensioni. La filosofia dell'azienda si basa fin dagli anni '70 sulla ricerca della qualità per garantire al consumatore finale un prodotto fresco e sano. In linea con la sua mission, l'azienda si è evoluta negli anni combinando la tradizione contadina delle terre di Romagna con le più moderne tecnologie produttive. L'azienda Tedaldi è attenta alla sicurezza e freschezza dei propri prodotti che realizza con una sensibilità verso le condizioni degli animali allevati nei propri stabilimenti e una selezione accurata dei mangimi. A questo proposito affianca alle referenze tradizionali prodotte da allevamenti in gabbia, un numero sempre crescente di referenze che derivano da allevamento a terra e allevamento biologico delle galline. All'innovazione tecnologica, l'azienda affianca una sensibilità verso l'ambiente che si esprime attraverso la ricerca e l'utilizzo di materiali eco-sostenibili per il confezionamento e l'introduzione nei propri stabilimenti di impianti fotovoltaici.

www.tedaldi.it

Partners



UCSC for EXPO