

Presentazione

Il tema della sicurezza alimentare costituisce uno dei grandi problemi della società contemporanea. Oggi il cittadino avverte sempre più l'esigenza di poter fare scelte alimentari sicure.

Il Congresso intende aprire un dialogo interdisciplinare fra giuristi, filosofi, medici, nutrizionisti, biologi, produttori e distributori alimentari, per dare risposte ad alcune delle principali domande che ogni uomo oggi si pone:

dalla recente presa di posizione dell'OMS sulla pericolosità della carne, al dibattito sempre più acceso fra studiosi sulla presunta pericolosità di latte e derivati,

Dal tema dibattuto degli OGM a quello dei prodotti biologici e biodinamici. Dal rapporto fra invecchiamento e nutrizione, al tema dell'alimentazione come strumento di prevenzione per la salute umana; dall'incremento delle patologie correlate all'assunzione di glutine, ai precetti del Codice Europeo contro il cancro 2014; dalla alimentazione onnivora a quella Vegetariana, Vegana e crudista; dagli organi di controllo sui produttori alimentari, alla normativa europea sulle etichette degli alimenti; dai conflitti sul cibo legati alle religioni a quello legato alla nonviolenza sugli animali; dai principali aspetti giuridici legati alla responsabilità per danni alimentari ai precetti più antichi sulla nutrizione umana.

Si tratta di tematiche di grandi attualità che saranno affrontate da prestigiosi studiosi di fama internazionale per cercare di dare ai cittadini risposte chiare ed esaustive e per capire quale strada sia meglio percorrere per arrivare ad avere un cibo sicuro.



CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI RAVENNA



ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
CAMPUS DI RAVENNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE GIURIDICHE
CORSO DI LAUREA IN
GIURISTA D'IMPRESA E DELLE AMMINISTRAZIONI PUBBLICHE



**Info e Iscrizioni:
l'ingresso è libero**

**Per ragioni organizzative è richiesta l'iscrizione,
registrandosi sui siti:
www.fondazioneflaminia.it
www.mastersicurezzaalimentare.it**

Segreteria organizzativa:

**Fondazione Flaminia - Carla Rossi - via Baccarini, 27 - 48121 Ravenna
Tel. +39 0544 34345 - Fax +39 0544 35650
e-mail: rossi@fondazioneflaminia.it**

L'Ordine degli avvocati di Ravenna riconoscerà 3 crediti formativi per la sessione di apertura di sabato 10 dicembre (ore 10-13); 1 credito formativo per la prima sessione serale di sabato 10 dicembre (ore 21-23) e 2 crediti formativi per la prima sessione di domenica 11 dicembre dalle ore 10.30 alle ore 13.

PARTNER SCIENTIFICO



Law & Food Safety

**Congresso interdisciplinare
sulla sicurezza alimentare**

**10-11 dicembre 2016 - Palazzo dei Congressi
Largo Firenze, 1 - Ravenna**



10 dicembre 2016

ore 10

Apertura dei lavori e saluti delle Autorità

Francesco Ubertini

Magnifico Rettore Università di Bologna

Michele De Pascale

Sindaco di Ravenna

Ouidad Bakkali

Assessore con deleghe a pubblica istruzione e infanzia, istruzione superiore, formazione professionale, università, politiche europee, cooperazione internazionale, politiche e cultura di genere

Elena Fabbri

Coordinatore del Campus di Ravenna

Nicoletta Sarti

Presidente della Scuola di Giurisprudenza

Francesca Curi

Responsabile UOS del Dipartimento di Scienze Giuridiche

Premiazione dei Migliori Studenti del Corso di Laurea in Giurista d'Impresa e delle Amministrazioni Pubbliche (GIPA) nell'a.a.2015-2016

Introduzione ai lavori

Mauro Cellarosi

Presidente Ordine Avvocati di Ravenna

Filippo Briguglio

Coordinatore del Corso di Laurea in Giurista d'Impresa e delle Amministrazioni Pubbliche - Direttore del Master Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare

La sinergia fra il Corso di Laurea in Giurista d'Impresa e delle Amministrazioni Pubbliche e il Master in Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare

I Sessione

Il Diritto della Sicurezza Alimentare

Giulio Sgarbanti

Ordinario di Diritto Agro-alimentare nell'Università di Bologna

"Le denominazioni legali, usuali e descrittive degli alimenti tra corretta informazione dei consumatori e tutela della qualità dei prodotti"

Enrico Al Mureden

Ordinario di Diritto Privato nell'Università di Bologna

La responsabilità civile del produttore di alimenti

Avv. Stefano Dindo

Presidente del Gruppo di Lavoro di Diritto Alimentare dell'Union Internationale des Avocats

Il contratto di compravendita internazionale di prodotti alimentari

Antonello De Oto

Associato di Diritto Ecclesiastico nell'Università di Bologna

Libertà religiosa e prescrizioni alimentari: cibo, diritto e religione nell'era della globalizzazione

Antonella Paquariello

Presidente CAMST

Le nuove tendenze della ristorazione scolastica

10 dicembre 2016

ore 15 - II Sessione

Alimentazione e salute: la parola ai medici

Andrea Dugato

Vice Presidente dell'Ordine dei Medici di Bologna

Carla Faralli

Ordinario di Filosofia del Diritto - Università di Bologna

Presidente del Comitato Regionale Emilia-Romagna

Susan G. Komen per la lotta dei tumori al seno

Umberto Volta

Coordinatore del Board Scientifico Associazione Italiana Celiachia

Incremento delle patologie glutine-correlate: epidemia o moda?

Silvia Turrone

Biologa, Unità di Ecologia microbica della Salute Dipartimento di Farmacia e biotecnologie Università di Bologna

Dieta onnivora, vegetariana e vegana :

quale l'impatto sul nostro microbiota intestinale e sulla nostra salute?

Lidia La Marca

Medico Chirurgo - Spec. Ostetricia e Ginecologia -Oncologia

Può il cibo essere la nostra medicina?

Federica Giacosa

Medico Chirurgo - Esperta in Nutrizione e Omotossicologia

L'asse intestino-cervello: molecole di emozioni

Video intervista a Franco Berrino

Oncologo - Istituto Nazionale dei tumori

I consigli per una corretta alimentazione

ore 17 - III Sessione

La sinfonia della vita e la sua nutrizione: le prospettive della medicina quantica

Carlo Ventura

Ordinario di Biologia molecolare - Università di Bologna

Comunicazione elettroacustica delle cellule staminali:

acqua, microtubuli, campi magnetici e onde sonore per nutrire la sinfonia della vita

Thomas Torelli

Regista

Un altro Mondo: in cammino verso la consapevolezza

ore 21- IV Sessione - Tavola Rotonda

I diritti degli animali sono calpestati?

Giulia Innocenzi

Giornalista, Conduttrice televisiva, Scrittrice

Tritacarne. Perché ciò che mangiamo può salvare la nostra vita ed il nostro mondo

Luigi Lombardi Vallauri

Ordinario di Filosofia del Diritto nell'Università di Firenze

Thomas Torelli

Regista

FoodreLOVution

Renata Balducci

Presidente di AssoVegan Onlus

11 dicembre 2016

ore 10.30 - I Sessione - Tavola Rotonda Il Biologico è più sicuro: Ti spieghiamo perché

On. Mario Catania

Presidente Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione, della pirateria in campo commerciale e del commercio abusivo

Paolo Carnemolla

Presidente di FederBlo

Biagio Calcavecchia

Resp. AQ Quality Manager Ecor-NaturaSì S.p.A.

Cesare Varallo

FoodLawyer- Foodlawlatest.com

Vice President - Business and Regulatory Affairs EU - INSCATECH

Le etichette alimentari: la legge tutela a sufficienza i consumatori?

ore 12-30 - L'olio d'oliva e la lotta alle frodi

Tullia Gallina Toschi

Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari nell'Università di Bologna

Coordinatrice del Progetto Horizon 2020 OLEUM

Il Progetto Internazionale OLEUM : la sfida europea per garantire la qualità e l'autenticità dell'olio di oliva

ore 13 - Biotecnologie e microalghe

Guido Emiliani

Presidente di Micoperi Blue Growth

L'Italia che innova: il Progetto Micoperi Blue Growth sulle microalghe per l'alimentazione

Ore 15 II Sessione

Alimentazione e salute: la parola ai medici

Antonio Gasbarrini

Ordinario di Gastroenterologia nell'Università

Cattolica del Sacro Cuore di Roma

Il ruolo del microbiota intestinale nella salute e nelle malattie

Domenico Battaglia

Medico Chirurgo Specialista in Urologia

Diabete: un'epidemia silenziosa.

Un nuovo approccio è possibile?

Giampaolo Ricci

Associato di Pediatria nell'Università di Bologna

Le allergie alimentari in età pediatrica:

quali strategie per riconoscerle e gestirle?

Ore 17 III Sessione

Cucina vegana di qualità e salute: Nutrizionisti e Chef si confrontano

Conduce Francesca Ricci

Direttrice della testata "VeganOK TG News"

Sabina Bietolini

Biologa nutrizionista, PhD, Comitato scientifico Assovegan

Show Cooking di Emanuele di Biase

Chef vegan e Maestro Pasticciere

Martino Beria

Chef Vegan