

I CIRCOLARE

II Congresso Nazionale

Qualità del Suolo, Alimenti e Salute



Bari

22 – 24 ottobre 2008

Presentazione

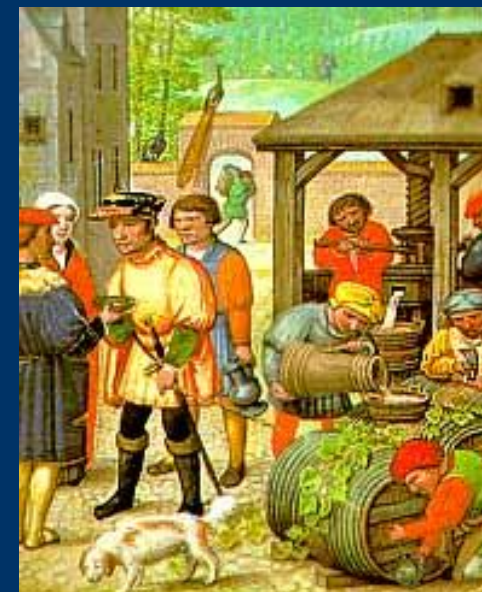
I risultati del I° Congresso Nazionale “**Qualità del Suolo, Alimenti e Salute**”, tenutosi a Palermo nel 2007, e l’incoraggiamento ricevuto da Istituzioni e partecipanti, hanno convinto il Comitato Scientifico ed il Comitato Organizzatore a ripetere l’esperienza e ad organizzare la seconda edizione a Bari dal 22 al 24 ottobre 2008.

Il tema si inserisce nel contesto della sicurezza nelle filiere alimentari, ma si concentra in particolare sull’impatto delle condizioni ambientali, sulle risorse interessate alla produzione di alimenti, acqua e suolo, sulle scelte e sugli strumenti agronomici, sui processi tecnologici di trasformazione e sugli aspetti sociologici e culturali delle relazioni tra alimenti e cultura, tradizioni e identità locali.

Programma scientifico

Il Congresso è organizzato in quattro sessioni, di metà giornata ciascuna, a partire dalle ore 14.00 del 22 ottobre 2008.

Ognuna delle quattro sessioni prevede la presenza di tre relazioni ad invito di 25 minuti, seguite da 5 contributi orali di 15 minuti ciascuno. I partecipanti sono invitati a presentare contributi scientifici volontari (orali o poster), che saranno valutati e selezionati dal Comitato Scientifico e dai coordinatori delle singole sessioni sulla base dei riassunti pervenuti. I contributi inviati dovranno riguardare uno o più aspetti scientifici affrontati nelle sessioni del Convegno. Al termine di ogni sessione è prevista una fase di discussione plenaria (> 60 minuti), che avrà la funzione di evidenziare gli aspetti più innovativi, di maggiore controversia scientifica e di maggiore interesse.



I^a sessione - "Usò e abuso della risorsa suolo ai fini della produzione agricola"

La qualità del suolo riveste un'importanza fondamentale per la salute umana, in larga parte determinata dalla qualità della nutrizione e quindi dall'assorbimento di sostanze ed elementi minerali, macro e micronutrienti, la cui fonte primaria è il suolo stesso. Il riconoscimento del suo ruolo cruciale nella realizzazione di sistemi sostenibili di uso del territorio pone in primo piano la consapevolezza che la naturale capacità depurativa di questa matrice ambientale non è illimitata e che gli inquinanti possono entrare nei cicli ambientali, compresi quelli nutrizionali dell'uomo.



II^a sessione - "Il suolo, la pianta ed il valore nutrizionale-salutistico dei prodotti vegetali"

Negli ultimi decenni è enormemente migliorata la conoscenza delle basi genetiche e fisiologiche dei processi che determinano la crescita e lo sviluppo delle piante d'interesse agrario, mentre sul fronte delle determinanti qualitative della produzione è ancora necessario un profondo lavoro di ricerca. Il concetto di qualità delle derrate alimentari va progressivamente ampliandosi, sino a comprendere sempre di più, oltre le proprietà organolettiche e le caratteristiche merceologiche più tradizionali, risvolti di sicurezza per la salute dei consumatori, di valore nutraceutico e/o salutistico dei prodotti e, in una logica più integrata dell'agricoltura, un limitato impatto ambientale delle coltivazioni.

III^a sessione - "La qualità dell'acqua e la gestione della risorsa"

Il ciclo dell'acqua del pianeta è un patrimonio non rinnovabile che l'uomo minaccia in vario modo. La sfida globale di soddisfare i bisogni di acqua della popolazione crescente del pianeta riguarda essenzialmente tre aspetti: 1) le riserve, il trasporto e l'applicazione di acque irrigue con tecniche sempre più efficienti; 2) l'aumento delle produzioni e dell'efficienza produttiva in aree non irrigue; e 3) la riduzione delle quantità di carni utilizzate nelle nostre diete a livelli più sani e sostenibili.



IV^a sessione - "Gli alimenti fra legame con il territorio, tradizione e innovazione"

Le tecnologie alimentari, come strumento di trasformazione della materia prima in alimento in grado di soddisfare requisiti igienico-sanitari, nutrizionali ed organolettici, rappresentano l'interfaccia della lunga filiera suolo-salute. Lo sviluppo di tecnologie alimentari per il consolidamento di processi tradizionali e l'innovazione di processo e prodotto può risultare maggiormente efficace qualora sia articolato in un contesto specializzato di filiera corta.

Atti del Congresso

Un numero limitato di contributi, previa selezione da parte del Comitato Scientifico e dei Moderatori delle Sessioni, saranno oggetto di pubblicazione su una rivista di carattere nazionale in via di definizione.

Il testo completo dovrà essere consegnato improrogabilmente entro il **24 ottobre 2008** alla Segreteria Organizzativa del Congresso.

I lavori presentati al I Congresso "Qualità del Suolo, Alimenti e Salute" sono in corso di stampa sulla rivista **Biologi Italiani** (numeri 4, 5, 6, 2008).

Pagina web

Informazioni sul Congresso sono disponibili sulla pagina web <http://www.tmiano.eu/News.htm>.

Ulteriori informazioni saranno disponibili anche sul sito www.selectocongressi.com.

Scadenze

15 Settembre 2008

Invio riassunti, scheda di iscrizione e versamento quota di iscrizione ridotta

1 Ottobre 2008

Comunicazione accettazione contributi scientifici in forma orale o poster

26 Settembre 2008

Invio scheda di prenotazione alberghiera

22-24 Ottobre 2008

Congresso, consegna manoscritti dei contributi scientifici

Segreteria Organizzativa

Selecto S.r.l.

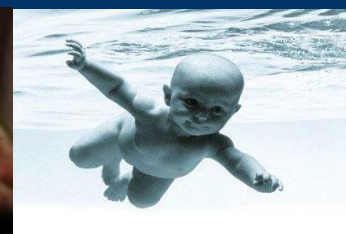
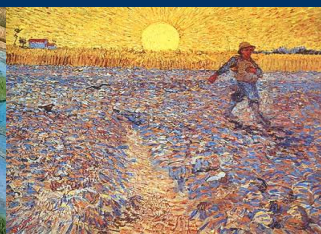
Società con Sistema di Gestione Qualità

Via Roberto da Bari, 108 – 70122 BARI

Tel. 080/5218556 – Fax 080/5245166

Email: info@selectocongressi.com

Sito web: www.selectocongressi.com





Mercoledì 22 ottobre 2008

14.00 – 15.00 Interventi di saluto

I^a SESSIONE: USO E ABUSO DELLA RISORSA SUOLO AI FINI DELLA PRODUZIONE AGRICOLA

15.00 – 16.15 Relazioni ad invito

16.15 – 17.00 **Pausa caffè e visione poster**

17.00 – 18.15 Contributi orali

18.15 - 19.30 Discussione plenaria

20.00 Cocktail di benvenuto

Giovedì 23 ottobre 2008

II^a SESSIONE: IL SUOLO, LA PIANTA ED IL VALORE NUTRIZIONALE- SALUTISTICO DEI PRODOTTI VEGETALI

9.00 – 10.15 Relazioni ad invito

10.15 – 11.00 **Pausa caffè e visione poster**

11.00 – 12.15 Contributi orali

12.15 - 13.30 Discussione plenaria

13.30 Colazione di lavoro

Giovedì 23 ottobre 2008

III^a SESSIONE: LA QUALITÀ DELL'ACQUA

15.00 – 16.15 Relazioni ad invito

16.15 – 17.00 **Pausa caffè e visione poster**

17.00 – 18.15 Contributi orali

18.15 - 19.30 Discussione plenaria

Venerdì 24 ottobre 2008

IV^a SESSIONE: GLI ALIMENTI FRA LEGAME CON IL TERRITORIO, TRADIZIONE E INNOVAZIONE

9.00 – 10.15 Relazioni ad invito

10.15 – 11.00 **Pausa caffè e visione poster**

11.00 – 12.15 Contributi orali

12.15 - 13.30 Discussione plenaria

13.30 Percorso eno-gastronomico guidato

Con il patrocinio di:

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali



Ordine Nazionale dei Biologi



Istituto per lo Studio degli Ecosistemi, CNR (ISE-CNR)



Società Italiana di Chimica Agraria (SICA)



Soc. It. Microbiol. Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA)



Società Italiana di Pedologia (SIPE)



Società Italiana della Scienza del Suolo (SISS)



Istituto Agronomico Mediterraneo, CIHEAM, Bari



ARPA Puglia, Bari



Università degli Studi di Bari



Slow Food - Bari



Comitato scientifico

Beatrice Pezzarossa, *ISE-CNR, Pisa*, **Presidente**

Fabrizio Bianchi, *IFC-CNR, Pisa*

Liliana Cori, *IFC-CNR, Roma*

Marco Gobbetti, *Università di Bari*

Liviana Leita, *CRA-RPS, Gorizia*

Teodoro Miano, *Università di Bari*

Eugenio Parente, *Università della Basilicata*

Giannantonio Petruzzelli, *ISE-CNR, Pisa*

Gianni Attilio Sacchi, *Università di Milano*

Comitato organizzatore

Teodoro Miano, *Università di Bari*, **Presidente**

Liviana Leita, *CRA-RPS, Gorizia*

Giannantonio Petruzzelli, *ISE-CNR, Pisa*

Beatrice Pezzarossa, *ISE-CNR, Pisa*

