HEALTH MARKETING&COMMUNICATION REPORT

DATA: 23.04.2013

# [Rassegna stampa NutriMI 2013 – VII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica]

Sprim Italia S.r.l. a Socio Unico
Sede Legale: Via Brisa, 3 - 20123 Milano - Tel: +39 0245495838 - Fax: +39 0245495833 - email: info.italy@sprim.com - www.sprim.it
P.IVA/Codice Fiscale: 04597690967 - REA n°1759505 - Capitale sociale: € 100.000,00 i.v.

# SOMMARIO


**TESTATE COINVOLTE** ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

**INVITO CONFERENZA STAMPA** ..... 3

**COMUNICATO STAMPA PRE-EVENTO** ..... 5

*RASSEGNA STAMPA PRE-EVENTO* ..... 6

**GIORNALISTI PRESENTI ALL'EVENTO** ..... 18

**COMUNICATO STAMPA POST-EVENTO** ..... 20

*RASSEGNA STAMPA POST-EVENTO* ..... 22

**USCITE STAMPA PREVISTE** ..... 54

## TESTATE COINVOLTE

È stata effettuata un'accurata selezione su database ad hoc di referenti specializzati nelle tematiche Alimentazione, Salute e Nutrizione, a livello nazione, impiegate presso:

- **Agenzie Stampa**
- **Quotidiani**
- **Radio/TV**
  Alimentazione & gastronomia
  Attualità/cultura
  Salute & Benessere
  Ambiente/ecologia
  Femminili/maschili
- **Periodici consumer**
  Alimentazione & gastronomia
  Attualità/cultura
  Salute & Benessere
  Ambiente/ecologia
  Femminili/maschili
- **Portali e riviste on-line**
  Alimentazione & gastronomia
  Attualità/cultura
  Salute & Benessere
  Ambiente/ecologia

http://www.corsiecm.info/corsi-ecm-2013/nutrimi-2013-vii-forum-internazionale-nutrizione-pratica

**27 Febbraio 2013**

## NutriMI 2013 – VII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica

DESCRIZIONE DEL CORSO

La VII edizione del Forum Internazionale di Nutrizione Pratica NutriMI presenta un programma ricco e articolato in più sessioni che coinvolge le figure professionali dei Medici, Dietisti, Biologi, per le quali è richiesto l'accreditamento presso la Sezione E.C.M. del Ministero della Salute. Sostenibilità nutrizionale, educazione alla sostenibilità in alimentazione, nutraceutica e functional foods, nutrizione della donna, healthy aging, nuovi aggiornamenti in dietetica e nutrizione clinica, nutrizione in età evolutiva, sono alcuni dei temi che verranno affrontati in questa nuova edizione, con il supporto di esperti di respiro nazionale e internazionale. NutriMI coinvolge le più importanti società scientifiche italiane e collabora con i maggiori esperti nazionali ed internazionali per condividere le esperienze delle altre nazioni e favorirne lo scambio di conoscenze per la formazione e l'aggiornamento. NutriMI è l'appuntamento italiano nella Settimana Europea della Nutrizione che si svolge in contemporanea con la XVII Conferenza Nazionale di Nutrizione Pratica, prevista in Spagna presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Madrid per il 17, 18 e 19 Aprile 2013.

**Argomenti del corso:**ostenibilità nutrizionale, educazione alla sostenibilità in alimentazione, nutraceutica e functional foods, nutrizione della donna, healthy aging, nuovi aggiornamenti in dietetica e nutrizione clinica, nutrizione in età evolutiva, sono alcuni dei temi che verranno affrontati in questa nuova edizione, con il supporto di esperti di respiro nazionale e internazionale.

INFORMAZIONI

**Data:**18/04/2013 - 19/04/2013

**Comune:**Milano

**Luogo di svolgimento:**Centro Congressi - Fondazione Stelline

**Indirizzo:**Corso Magenta 61

**Crediti assegnati:**4

**Quota di partecipazione:**150 €

http://www.circuitiverdi.it/blog/2013/03/13/nutrimi-a-milano-il-forum-internazionale-di-nutrizione-pratica/

**15 Marzo 2013**

CIRCUITI verdi

# NutriMi: a Milano il Forum Internazionale di Nutrizione Pratica

Arriverà puntuale anche quest'anno il Forum Internazionale di Nutrizione Pratica giunto all'edizione numero 7.

In contemporanea con la XVII Conferenza Nazionale di Nutrizione Pratica, prevista in Spagna presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Madrid per il 17,18 e 19 Aprile 2012 si terrà a Milano NutriMi, appuntamento di carattere scientifico per l'aggiornamento sui nuovi trend legati alla Nutrizione, all'Alimentazione e alla Salute con uno sguardo anche verso la Sostenibilità.

A NutriMi saranno presenti moltissime figure di spicco di diversi settori grazie al carattere multidisciplinare della manifestazione.
Non mancheranno nutrizionisti, dietisti, endocrinologi, cardiologi, pediatri, medici di famiglia, e a tutta la comunità scientifica sensibile all'argomento.

Saranno coinvolte le più importanti società scientifiche italiane e non mancherà la collaborazione con i maggiori esperti nazionali ed internazionali per condividere le esperienze delle altre nazioni e favorirne lo scambio di conoscenze per la formazione e l'aggiornamento.

L'eccellenza non manca neanche nella scelta della location che, per questo 2013, sarà il Centro Congressi – Fondazione Stelline nel cuore di Milano, Corso Magenta, a pochi passi dal Cenacolo di Leonardo.

VII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica

nutrimi 2013

SOTTO L'ALTO PATRONATO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

18 - 19 Aprile 2013
Fondazione Stelline - Milano

*-Comunicato stampa-*

# Al via la VII edizione di NutriMI: trend e novità in materia di Nutrizione, Alimentazione e Sostenibilità Nutrizionale

*Aggiornamento scientifico in Nutrizione e Alimentazione alla VII edizione del Forum Internazionale di Nutrizione Pratica*

**Milano, 18 aprile 2013** – Si apre oggi a Milano, presso il Centro Congresso Fondazione Stelline la VII Edizione di NutriMI, il *Forum Internazionale di Nutrizione Pratica*. I massimi esperti nazionali presenteranno e discutono i più recenti studi scientifici, le novità e i trend in ambito Alimentazione e Nutrizione al pubblico di Professionisti della Salute e di tutti coloro che considerano l'alimentazione uno dei principali strumenti di prevenzione per il benessere nostro e delle future generazioni.

Le tematiche sono tra le più recenti in ambito di dietetica e nutrizione, quali **healthy aging**, **nutraceutica**, **functional foods** e **beuty foods** per citare alcuni temi molto attuali.
Attenzione particolare sarà dedicata alla **Sostenibilità Nutrizionale** in termini di produzione, consumo e di **educazione al consumatore** verso una sostenibilità alimentare, attuale sfida culturale per una prospettiva alimentare durevole.
Tra gli appuntamenti più rilevanti di questa edizione è da segnalare anche la sessione '**Nutrizione in Età Evolutiva**: novità in salute e malattia' realizzata in collaborazione con **SINUPE**, Società Italiana di Nutrizione Pediatrica, che consentirà di approfondire le tematiche sulla nutrizione, la sicurezza alimentare del bambino, le nuove sfide nutrizionali in tema di malattie metaboliche e le novità per il trattamento di allergie alimentari.

**L'edizione 2013 vede alcune importanti novità che intendono 'accendere i riflettori' su tematiche di grande attenzione, attualità e sensibilità.**

Giovedì 18 aprile alle ore 12.00 sarà **presentato in anteprima un dossier dedicato al ruolo della carne**, che proporrà un focus sul suo ruolo nutrizionale e culturale, sulla sicurezza alimentare, fino all'impatto ambientale e le recenti evoluzioni normative riguardo al benessere animale.
**L'obiettivo è quello di fare chiarezza, sfatare i falsi miti ed esprimere una posizione oggettiva** su questa tematica, attraverso **una radicale rivalutazione dell'impatto ambientale della carne**, fino ad una panoramica sul ruolo nutrizionale e sui consumi che caratterizzano le nostre tavole. Con una presa di posizione chiara: solo adottando una **visione interdisciplinare** è possibile delineare l'effettivo ruolo della carne all'interno dei sistemi umani e ambientali.

**Ufficio Stampa NutriMI**
Via Brisa 3 - 20123 Milano - Tel.: +39 02 45495838 - Fax: +39 02 45495833
Francesca Minoli – Cel.: +39 345 3548383 - stampa@nutrimi.it - www.nutrimi.it

VII Forum Internazionale di
Nutrizione Pratica

nutrimi 2013
SOTTO L'ALTO PATRONATO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

18 - 19 Aprile 2013
Fondazione Stelline - Milano

Venerdì 19 aprile NutriMI per la prima volta ospiterà un'intera **giornata di formazione e aggiornamento** relativa a **Sicurezza, Qualità, Sostenibilità dei prodotti della pesca nell'industria e distribuzione**, dedicata ai professionisti del settore, che necessitano di una preparazione specializzata per poter operare in uno dei settori del food in cui le problematiche quotidiane di gestione del prodotto sono tra le più numerose e diversificate. **considerazioni nutrizionali e tossicologiche, sostenibilità del consumo, della pesca e della produzione di pesce, nuovi rischi legati all'alimento pesce, chiarezza dell'etichettatura** e di **riconoscimento di specie saranno i temi principali della giornata,** affrontati in un clima di massima interattività, anche grazie a dimostrazioni pratiche, con i maggiori esperti del settore.

NutriMI, che anche quest'anno ha ottenuto l'alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio di numerose istituzioni e delle maggiori Associazioni Scientifiche Italiane, si svolge in contemporanea a Madrid e a Milano inserendosi nella **Settimana Europea della Nutrizione Pratica**.

**Ufficio Stampa NutriMI**
Via Brisa 3 - 20123 Milano
Tel.: +39 02 45495838 - Fax: +39 02 45495833
Francesca Minoli – Cel.: +39 345 3548383
stampa@nutrimi.it
www.nutrimi.it

http://www.viniesapori.net/articolo/vii-edizione-di-nutrimi-il-forum-internazionale-di-nutrizione-pratica-1504.html

**15 Aprile 2013**

# VII Edizione di NutriMI, il Forum Internazionale di Nutrizione Pratica

**18 e 19 aprile: trend e novità in materia di Nutrizione, Alimentazione e Sostenibilità Nutrizionale a NutriMI 2013. Si rinnova l'appuntamento annuale con l'aggiornamento scientifico in Nutrizione e Alimentazione alla VII edizione del Forum Internazionale di Nutrizione Pratica.**

Milano, 15 aprile 2013 - Si svolgerà a Milano il 18 e 19 aprile presso il Centro Congressi Fondazione Stelline la VII Edizione di NutriMI, il Forum Internazionale di Nutrizione Pratica. I massimi esperti nazionali presenteranno e discuteranno i più recenti studi scientifici, le novità e i trend in ambito Alimentazione e Nutrizione al pubblico di Professionisti della Salute e di tutti coloro che considerano l'alimentazione uno dei principali strumenti di prevenzione per il benessere nostro e delle future generazioni.
Le tematiche previste sono le più recenti in ambito di dietetica e nutrizione, quali healthy aging, nutraceutica, functional foods e beuty foods per citare alcuni temi molto attuali. Attenzione particolare sarà dedicata alla Sostenibilità Nutrizionale in termini di produzione, consumo e di educazione al consumatore verso una sostenibilità alimentare, attuale sfida culturale per una prospettiva alimentare durevole.
Tra gli appuntamenti più rilevanti di questa edizione è da segnalare anche la sessione 'Nutrizione in Età Evolutiva: novità in salute e malattia' realizzata in collaborazione con SINUPE, Società Italiana di Nutrizione Pediatrica, che consentirà di approfondire le tematiche sulla nutrizione, la sicurezza alimentare del bambino, le nuove sfide nutrizionali in tema di malattie metaboliche e le novità per il trattamento di allergie alimentari. L'edizione 2013 vede alcune importanti novità che intendono 'accendere i riflettori' su tematiche di grande attenzione, attualità e sensibilità.
Giovedì 18 aprile alle ore 12.00 sarà presentato in anteprima un dossier dedicato al ruolo della carne, che proporrà un focus sul suo ruolo nutrizionale e culturale, sulla sicurezza alimentare, fino all'impatto ambientale e le recenti evoluzioni normative riguardo al benessere animale.
L'obiettivo è quello di fare chiarezza, sfatare i falsi miti ed esprimere una posizione oggettiva su questa tematica, attraverso una radicale rivalutazione dell'impatto ambientale della carne, fino ad una panoramica sul ruolo nutrizionale e sui consumi che caratterizzano le nostre tavole. Con una presa di posizione chiara: solo adottando una visione interdisciplinare è possibile delineare l'effettivo ruolo della carne all'interno dei sistemi umani e ambientali.
Venerdì 19 aprile NutriMI per la prima volta ospiterà un'intera giornata di formazione e aggiornamento relativa a Sicurezza, Qualità, Sostenibilità dei prodotti della pesca nell'industria e distribuzione, dedicata ai professionisti del settore, che necessitano di una preparazione specializzata per poter operare in uno dei settori del food in cui le problematiche quotidiane di gestione del prodotto sono tra le più numerose e diversificate. considerazioni nutrizionali e tossicologiche, sostenibilità del consumo, della pesca e della produzione di pesce, nuovi rischi legati all'alimento pesce, chiarezza dell'etichettatura e di riconoscimento di specie saranno i temi principali della giornata, affrontati in un clima di massima interattività, anche grazie a dimostrazioni pratiche, con i maggiori esperti del settore.
NutriMI, che anche quest'anno ha ottenuto l'alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio di numerose istituzioni e delle maggiori Associazioni Scientifiche Italiane, si svolgerà in contemporanea a Madrid e a Milano inserendosi nella Settimana Europea della Nutrizione Pratica.

http://www.foodandtec.com/it/notizia.php?id_news=380

**16 Aprile 2013**

# Nutrizione, Alimentazione, Sostenibilità: NutriMi 2013

*Torna a Milano il 18 e 19 aprile la VII Edizione di NutriMI, il Forum Internazionale di Nutrizione Pratica*

**16.04.2013**

Presso il Centro Congressi Fondazione Stelline, esperti nazionali presenteranno e discuteranno i più recenti studi scientifici, le novità e i trend in ambito alimentazione, dietetica e nutrizione, quali *healthy aging*, nutraceutica, *functional food* e *beauty food*.

Attenzione particolare sarà dedicata alla sostenibilità nutrizionale in termini di produzione, consumo ed educazione al consumatore.

L'edizione 2013 vede alcune importanti novità che intendono accendere i riflettori su tematiche di grande attenzione, attualità e sensibilità.
Giovedì 18 aprile alle ore 12.00 sarà presentato in anteprima un *dossier* dedicato al ruolo della carne, che proporrà un *focus* sul suo ruolo nutrizionale e culturale, sulla sicurezza alimentare, fino all'impatto ambientale e le recenti evoluzioni normative riguardo al benessere animale.
L'obiettivo è quello di fare chiarezza, sfatare i falsi miti ed esprimere una posizione oggettiva su questa tematica, attraverso una radicale rivalutazione dell'impatto ambientale della carne, fino ad una panoramica sul ruolo nutrizionale e sui consumi che caratterizzano le nostre tavole.

http://www.modiapple.com/it-IT/news

**16 Aprile 2013**

Modì®
LA MELA CON L'EQUILIBRIO PERFETTO

## Modì ® sponsor a NutriMI 2013

Il 18 e 19 Aprile, Modì® è tra gli sponsor di NutriMI 2013, il Forum Internazionale di Nutrizione Pratica, l'appuntamento scientifico e multidisciplinare in programma a Milano dedicato ai nuovi trend legati alla nutrizione, all'alimentazione e alla salute con uno sguardo alla sostenibilità.

Modì® la mela con l'equilibrio perfetto sponsorizza le pause della manifestazione con uno speciale corner in cui i congressisti potranno degustare il prodotto e ricevere materiale informativo.

http://www.classfoodandrink.net/2013/04/16

**16 Aprile 2013**

FOOD&DRINK class FOOD&DRINK-NEWS

# 18 e 19 aprile: trend e novità in materia di Nutrizione, Alimentazione e Sostenibilità Nutrizionale a NutriMI 2013

Si rinnova l'appuntamento annuale con l'aggiornamento scientifico in Nutrizione e Alimentazione alla VII edizione del Forum Internazionale di Nutrizione Pratica

Milano, 15 aprile 2013 – Si svolgerà a Milano il 18 e 19 aprile presso il Centro Congressi Fondazione Stelline la VII Edizione di NutriMI, il Forum Internazionale di Nutrizione Pratica. I massimi esperti nazionali presenteranno e discuteranno i più recenti studi scientifici, le novità e i trend in ambito Alimentazione e Nutrizione al pubblico di Professionisti della Salute e di tutti coloro che considerano l'alimentazione uno dei principali strumenti di prevenzione per il benessere nostro e delle future generazioni.

Le tematiche previste sono le più recenti in ambito di dietetica e nutrizione, quali healthy aging, nutraceutica, functional foods e beuty foods per citare alcuni temi molto attuali.

Attenzione particolare sarà dedicata alla Sostenibilità Nutrizionale in termini di produzione, consumo e di educazione al consumatore verso una sostenibilità alimentare, attuale sfida culturale per una prospettiva alimentare durevole.

Tra gli appuntamenti più rilevanti di questa edizione è da segnalare anche la sessione 'Nutrizione in Età Evolutiva: novità in salute e malattia' realizzata in collaborazione con SINUPE, Società Italiana di Nutrizione Pediatrica, che consentirà di approfondire le tematiche sulla nutrizione, la sicurezza alimentare del bambino, le nuove sfide nutrizionali in tema di malattie metaboliche e le novità per il trattamento di allergie alimentari.

L'edizione 2013 vede alcune importanti novità che intendono 'accendere i riflettori' su tematiche di grande attenzione, attualità e sensibilità.

Giovedì 18 aprile alle ore 12.00 sarà presentato in anteprima un dossier dedicato al ruolo della carne, che proporrà un focus sul suo ruolo nutrizionale e culturale, sulla sicurezza alimentare, fino all'impatto ambientale e le recenti evoluzioni normative riguardo al benessere animale.

L'obiettivo è quello di fare chiarezza, sfatare i falsi miti ed esprimere una posizione oggettiva su questa tematica, attraverso una radicale rivalutazione dell'impatto ambientale della carne, fino ad una panoramica sul ruolo nutrizionale e sui consumi che caratterizzano le nostre tavole. Con una presa di posizione chiara: solo adottando una visione interdisciplinare è possibile delineare l'effettivo ruolo della carne all'interno dei sistemi umani e ambientali.

Venerdì 19 aprile NutriMI per la prima volta ospiterà un'intera giornata di formazione e aggiornamento relativa a Sicurezza, Qualità, Sostenibilità dei prodotti della pesca nell'industria e distribuzione, dedicata ai professionisti del settore, che necessitano di una preparazione specializzata per poter operare in uno dei settori del food in cui le problematiche quotidiane di gestione del prodotto sono tra le più numerose e diversificate. considerazioni nutrizionali e tossicologiche, sostenibilità del consumo, della pesca e della produzione di pesce, nuovi rischi legati all'alimento pesce, chiarezza dell'etichettatura e di riconoscimento di specie saranno i temi principali della giornata, affrontati in un clima di massima interattività, anche grazie a dimostrazioni pratiche, con i maggiori esperti del settore.

NutriMI, che anche quest'anno ha ottenuto l'alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio di numerose istituzioni e delle maggiori Associazioni Scientifiche Italiane, si svolgerà in contemporanea a Madrid e a Milano inserendosi nella Settimana Europea della Nutrizione Pratica.

www.nutrimi.it

http://www.newsfood.com/q/33ed6bea/nutrimi-2013-il-forum-internazionale-di-nutrizione-pratica/

17 Aprile 2013

newsfood.com

# NutriMi 2013, il Forum Internazionale di Nutrizione Pratica

http://www.lamolisana.it/news/la-molisana-@-vii-edizione-di-nutrimi/523.php#.UYje26KGGf0

**17 Aprile 2013**

## La Molisana @ VII Edizione di Nutrimi

Il 18 ed il 19 Aprile nella esclusiva location situata nel cuore di Milano, il Centro Congressi Fondazione Stelline, si terrà ***Nutrimi,*** il *Forum Internazionale della nutrizione pratica.*
L'evento giunto alla *VII edizione* rappresenta un appuntamento di carattere scientifico per aggiornarsi sui nuovi trend legati alla **Nutrizione, all'Alimentazione e alla Salute** con uno sguardo anche verso la **Sostenibilità**.

Saranno coinvolte le più importanti società scientifiche italiane ed i maggiori esperti nazionali ed internazionali del settore, per condividere le esperienze delle altre nazioni e favorire lo scambio di conoscenze per la formazione e l'aggiornamento.

L'appuntamento italiano nella settimana europea della nutrizione si svolgerà in contemporanea con la XVII Conferenza Nazionale di Nutrizione Pratica, prevista in Spagna presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Madrid per il 17,18 e 19 Aprile 2013.
In questo prestigioso contesto, La Molisana sponsorizzerà la pausa nutrizionale per una platea di medici e giornalisti.

http://www.convegniconferenzecongressi.it/index.php/lombardia/nutrimi-vii-forum-internazionale-di-nutrizione-pratica/

**17 Aprile 2013**

CONVEGNI IN ITALIA

## NUT RIMI – VII FORUM INTERNAZIONALE DI NUTRIZIONE PRATICA

**Titolo:** NutriMi – VII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica
**Tipologia:** forum
**Data:** 18-19 aprile 2013
**Indirizzo:** Milano
**Organizzatore:** Fondazione Stelline
**Info e contatti:** sito web

http://www.greatitalianfoodtrade.it/food-and-beverage-news-di-gift/eventi-nel-mondo-food-e-beverage/nutrizione-alimentazione-e-sostenibilit%C3%A0-nutrizionale-nutrimi-2013

**17 Aprile 2013**

# Nutrizione Alimentazione e sostenibilità nutrizionale NutriMI 2013

Il 18 e 19 aprile le novità in materia di nutrizione a NutriMI 2013
I più recenti studi scientifici, le tendenze e le news in tema di nutrizione e alimentazione sono il menu del Forum NutriMI 2013

L'appuntamento con la VII edizione, il 18/04 e 19/04 a Milano, presso il Centro Congressi Fondazione Stelline, è stato l'occasione ideale per un aggiornamento scientifico su temi di forte attualità, quali healthy aging, nutraceutica, functional foods e beauty foods.

Grande attenzione è stata rivolta alla sostenibilità nutrizionale. Un obiettivo da perseguire attraverso la produzione, il consumo e l'educazione del consumatore.

Il fitto programma del Forum è pubblicato nel sito nutrimi.it. In evidenza la presentazione di un dossier sulla carne, che sfata molti falsi miti (giovedì 18 alle 12), e un'intera giornata di formazione (venerdì 19) su "Sicurezza, qualità, sostenibilità dei prodotti della pesca nell'industria e distribuzione", per i professionisti del settore.

http://www.viniesapori.net/articolo/bresaola-della-valtellina-igp-tra-i-protagonisti-di-nutrimi-2013-1704.html

**17 Aprile 2013**

vini e sapori .net

## Bresaola della Valtellina IGP tra i protagonisti di NutriMi 2013

**Il salume valtellinese, sponsor della settima edizione di NutriMI, con la Dott.ssa Samantha Biale presenterà il case study "Oltre la leggerezza: Bresaola della Valtellina IGP, tra nutrizione e benessere".**

Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter

Milano, 17 aprile 2013 - Tra i protagonisti della settima edizione di NutriMI (Forum Internazionale di Nutrizione Pratica), che quest'anno si svolgerà il 18 e il 19 Aprile presso il Centro Congressi Fondazione Stelline di Milano, non poteva mancare una delle eccellenze gastronomiche italiane: la Bresaola della Valtellina IGP.

Leggera e nutriente, può diventare protagonista di una sana ed equilibrata alimentazione dall'antipasto al piatto unico: a raccontarlo sarà la nutrizionista Samantha Biale che, oltre alla ben nota leggerezza, illustrerà tutti i suoi "valori" nutrizionali. Oltre al ridotto contenuto in grassi e il relativo ridotto apporto calorico, la Bresaola della Valtellina IGP può infatti vantare:

- Un'elevata quota di proteine di alto valore biologico in forma facilmente digeribile, grazie alla stagionatura del prodotto.
- Ricchezza di BCAA (amminoacidi ramificati), che raggiungono la quota di circa 6 g in 100 g di prodotto.
- Una buona quantità di vitamine del gruppo B, in particolare la B12, e di sali minerali, quali ferro, zinco e rame, in forma altamente biodisponibile.

Grazie a queste proprietà, sarà illustrato il suo contributo in una corretta alimentazione per le esigenze di tutte le età.

http://news.milanoonline.com/news/incontri-conferenze-milano/nutri-mi-vii-forum-internazionale-di-nutrizione-pratica.html

**17 Aprile 2013**

Il nostro network: News e Eventi | Ultim'ora e Politica | Hotels e Alloggi

Nutri. MI. VII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica

**Milano** - Data: dal 18-04-2013 al 19-04-2013
Dove: Fondazione Stelline - Milano
*Un appuntamento di carattere scientifico dedicato a professionisti della salute, laureandi e specializzandi per l'aggiornamento sui nuovi trend legati alla nutrizione, all'alimentazione e alla salute con uno sguardo verso la sostenibilità.*

[Fonte: Milano OnLine]

http://www.nutricity.it/?event=nutrimi-forum-internazionale-della-nutrizione-a-milano

**18 Aprile 2013**

# NutriMI – Forum Internazionale della nutrizione a Milano

Thursday, 18 April 2013

**Date/Time**

18/04/2013 – 19/04/2013
*Tutto il giorno*

**Location**

VII Forum internazionale sulla Nutrizione pratica – NutriMI

NutriMI 2013 è l'*appuntamento* di carattere scientifico per **l'aggiornamento sui nuovi trend legati alla Nutrizione, all'Alimentazione e alla Salute con uno sguardo anche verso la Sostenibilità.**
NutriMI è l'appuntamento italiano nella settimana europea della nutrizione che si svolgerà in contemporanea con la XVII Conferenza Nazionale di Nutrizione Pratica, prevista in Spagna presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Madrid per il 17,18 e 19 Aprile 2012.

Per il programma completo degli incontri, forum, workshop PROGRAMMA COMPLETO NUTRI-MI

L'evento si svolge nella cornice prestigiosa del centro di Milano, presso il centro congressi Fondazione Le Stelline, di fronte a Santa Maria delle Grazie e al Cenacolo di Leonardo.

http://www.salutepharm.it/Salute/tabid/96/ArticleID/948/NutriMi-2013-al-Forum-di-Nutrizione-Pratica-vince-la-carne-rossa.aspx

**18 Aprile 2013**

## NutriMi 2013, al Forum di Nutrizione Pratica vince la carne rossa

By SuperUser Account 18/04/2013 23:48:55 0 Commenti Letto (12)

Cibo per mantenersi in salute, per curarsi e per avere un bell'aspetto: sono queste le tematiche che hanno animato la prima giornata di NutriMI 2013, il VII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica organizzato a Milano sotto l'alto patronato del Presidente della Repubblica. Si è parlato di nutrigenomica, cioè dello studio delle interazioni tra i componenti del cibo e l'insieme dei geni presenti nelle cellule, sottolineando come nell'era della genomica nutrizionale sia importante conoscere il proprio corpo per poter scegliere i cibi più adatti a mantenerlo in salute. Da parte sua, Ghiselli consiglia di sostituire 1 o 2 porzioni di carne rossa processata con qualche porzione di legumi, in modo da garantirsi anche una corretta alternanza tra proteine d'origine animale e proteine d'origine vegetale. Non esiste nessun motivo nutrizionale per rinunciare al consumo di carne ha concluso Ghiselli, aggiungendo: si campa anche senza carne, ma non tranquillamente: bisogna faresi pianificare bene la Dieta da chi ne sa per non incappare in carenze nutrizionali.

Leggi la versione integrale dell 'articolo

http://www.scienzaegoverno.org/content/vii-edizione-di-nutrimi-il-forum-internazionale-di-nutrizione-pratica

**18 Aprile 2013**

## VII Edizione di NutriMI, il Forum Internazionale di Nutrizione Pratica

18/04/2013 to 19/04/2013

Milano, Centro Congressi Fondazione Stelline

I più recenti studi scientifici, le novità e i trend in ambito Alimentazione e Nutrizione.

Web link:
Il programma

http://www.dossiermedicina.com/18-e-19-aprile-trend-e-novita-in-materia-di-nutrizione-alimentazione-e-sostenibilita-nutrizionale-a-nutrimi-2013/

**18 Aprile 2013**

medwellness medicina estetica e benessere in rivista

medwellness il nuovo free press in distribuzione presso il tuo centro di fiducia in tutta Italia

# 18 e 19 aprile: trend e novità in materia di Nutrizione, Alimentazione e Sostenibilità Nutrizionale a NutriMI 2013

SI RINNOVA L'APPUNTAMENTO ANNUALE CON L'AGGIORNAMENTO SCIENTIFICO IN NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE ALLA ***VII edizione del Forum Internazionale di Nutrizione Pratica***

Si svolgerà a Milano **il 18 e 19 aprile** presso il Centro Congressi Fondazione Stelline la **VII Edizione di NutriMI, il Forum Internazionale di Nutrizione Pratica.** I massimi esperti nazionali presenteranno e discuteranno i più recenti studi scientifici, le novità e i trend in ambito Alimentazione e Nutrizione al pubblico di Professionisti della Salute e di tutti coloro che considerano l'alimentazione uno dei principali strumenti di prevenzione per il benessere nostro e delle future generazioni.

Le tematiche previste sono le più recenti in ambito di dietetica e nutrizione, quali healthy aging, nutraceutica, functional foods e beuty foods per citare alcuni temi molto attuali.

Attenzione particolare sarà dedicata alla Sostenibilità Nutrizionale in termini di produzione, consumo e di educazione al consumatore verso una sostenibilità alimentare, attuale sfida culturale per una prospettiva alimentare durevole.

Tra gli appuntamenti più rilevanti di questa edizione è da segnalare anche la sessione 'Nutrizione in Età Evolutiva: novità in salute e malattia' realizzata in collaborazione con SINUPE, Società Italiana di Nutrizione Pediatrica, che consentirà di approfondire le tematiche sulla nutrizione, la sicurezza alimentare del bambino, le nuove sfide nutrizionali in tema di malattie metaboliche e le novità per il trattamento di allergie alimentari.

L'edizione 2013 vede alcune importanti novità che intendono 'accendere i riflettori' su tematiche di grande attenzione, attualità e sensibilità.

Giovedì 18 aprile alle ore 12.00 sarà presentato in anteprima un dossier dedicato al ruolo della carne, che proporrà un focus sul suo ruolo nutrizionale e culturale, sulla sicurezza alimentare, fino all'impatto ambientale e le recenti evoluzioni normative riguardo al benessere animale.

L'obiettivo è quello di fare chiarezza, sfatare i falsi miti ed esprimere una posizione oggettiva su questa tematica, attraverso una radicale rivalutazione dell'impatto ambientale della carne, fino ad una panoramica sul ruolo nutrizionale e sui consumi che caratterizzano le nostre tavole. Con una presa di posizione chiara: solo adottando una visione interdisciplinare è possibile delineare l'effettivo ruolo della carne all'interno dei sistemi umani e ambientali.

Venerdì 19 aprile NutriMI per la prima volta ospiterà un'intera giornata di formazione e aggiornamento relativa a Sicurezza, Qualità, Sostenibilità dei prodotti della pesca nell'industria e distribuzione, dedicata ai professionisti del settore, che necessitano di una preparazione specializzata per poter operare in uno dei settori del food in cui le problematiche quotidiane di gestione del prodotto sono tra le più numerose e diversificate. considerazioni nutrizionali e tossicologiche, sostenibilità del consumo, della pesca e della produzione di pesce, nuovi rischi legati all'alimento pesce, chiarezza dell'etichettatura e di riconoscimento di specie saranno i temi principali della giornata, affrontati in un clima di massima interattività, anche grazie a dimostrazioni pratiche, con i maggiori esperti del settore.

NutriMI, che anche quest'anno ha ottenuto l'alto Patronato del Presidente della Repubblica e il Patrocinio di numerose istituzioni e delle maggiori Associazioni Scientifiche Italiane, si svolgerà in contemporanea a Madrid e a Milano inserendosi nella Settimana Europea della Nutrizione Pratica.

http://www.dimes.unibo.it/it/eventi/nutrimi-vii-forum-internazionale-di-alimentazione-pratica

**18 Aprile 2013**

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

## NutriMi VII forum internazionale di alimentazione pratica

Siamo lieti di annunciare il nuovo appuntamento con il **Forum Internazionale di Nutrizione Pratica** giunto alla sua **VII Edizione.**

NutriMI 2013 è l'*appuntamento* di carattere scientifico per l'**aggiornamento sui nuovi trend legati alla Nutrizione, all'Alimentazione e alla Salute con uno sguardo anche verso la Sostenibilità.**

**Grazie al suo carattere multidisciplinare** vedrà coinvolti gli esperti più autorevoli del settore che presenteranno i loro studi più recenti a nutrizionisti, dietisti, endocrinologi, cardiologi, pediatri, medici di famiglia, e a tutta la comunità scientifica sensibile all'argomento.

Saranno coinvolte le più importanti società scientifiche italiane e collaboreremo con i **maggiori esperti nazionali ed internazionali** per condividere le esperienze delle altre nazioni e favorirne lo scambio di conoscenze per la formazione e l'aggiornamento.

Quest'anno abbiamo il piacere di accogliervi in una **location esclusiva nel cuore di Milano**: il **Centro Congressi - Fondazione Stelline**. Di fronte a Santa Maria delle Grazie e al Cenacolo di Leonardo, la Fondazione Stelline consentirà facilmente di raggiungere il forum grazie ai collegamenti con i principali mezzi di trasporto consentendo l'attivazione di un circolo virtuoso tra aggiornamento scientifico, arte e cultura.

NutriMI è l'appuntamento italiano nella settimana europea della nutrizione che si svolgerà in contemporanea con la XVII Conferenza Nazionale di Nutrizione Pratica, prevista in Spagna presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Madrid per il 17,18 e 19 Aprile 2012.

## COMUNICATO STAMPA POST-EVENTO

*-Comunicato stampa-*

# Conclusa con successo la VII edizione di NutriMI: molte le novità in materia di Nutrizione, Alimentazione e Sostenibilità Nutrizionale

*NutriMI, VII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica, si è concluso venerdì 19 aprile riconfermandosi il Congresso Scientifico di riferimento nazionale in ambito Nutrizionale*

**Milano, 19 aprile 2013** – NutriMI, VII Forum Internazionale di Nutrizione di Pratica, chiude con successo la sua VII edizione che ha avuto luogo a Milano giovedì 18 e venerdì 19 aprile 2013, riconfermandosi l'appuntamento di riferimento e di elevato spessore scientifico in tema di Nutrizione e Alimentazione.

Molte le novità rilevanti presentate al pubblico della comunità scientifica.
**In tema di sostenibilità ambientale è stato sfatato il falso mito della carne con una rivalutazione del suo impatto ambientale nel nostro modello alimentare.** *"Prendiamo come esempio il* water footprint*, cioè l'impronta idrica, della carne: se confrontiamo l'impatto produttivo di un chilo di carne con quello di un chilo di frutta, la frutta può sembrare un alimento 'buono' e la carne un alimento 'cattivo'. Ma, nel contesto di un'alimentazione equilibrata,* ***un italiano consuma un chilo di frutta in poco più di due giorni, mentre un chilo di carne rossa è 'sufficiente' per ben 5 settimane: questo significa che l'impatto di questi 2 alimenti è praticamente equivalente nel nostro sistema alimentare****"* spiega Ettore Capri, professore dell'Università Cattolica di Piacenza e direttore del Centro di Ricerca sullo Sviluppo Sostenibile in Agricoltura OPERA.

Sul ruolo della carne è stato presentato, in anteprima in occasione di NutriMI, un dossier che affronta l'argomento in maniera completa ed approfondita, da un excursus sul valore antropologico e culturale, fino ad un'analisi del valore socio-economico di questa filiera, considerando infine il suo ruolo di prim'ordine nella gastronomia italiana, dove oltre un terzo dei prodotti DOP e IGP italiani derivano dell'allevamento.

Durante il congresso è stato presentato anche il **Barometro Nutrieconomico**, un nuovo strumento, elaborato dal Centro Studi Sprim, che **consente di misurare il vero 'valore' degli alimenti comparandoli, all'interno della stessa categoria, sulle variabili di qualità nutrizionale e prezzo.** Uno strumento di estrema utilità per i consumatori, che potranno finalmente **essere più informati** e consapevoli circa le proprie scelte alimentari ed avere la possibilità di **ridurre la 'spesa'** senza rinunciare alla qualità nutrizionale, aspetto da non sottovalutare nell'attuale momento storico. Gli stessi Professionisti della Salute hanno, attraverso il Barometro Nutrieconomico, un supporto ulteriore per contrastare le cattive abitudini a tavola ed i modelli alimentari scorretti.

Nel corso delle due giornate sono state affrontate sia tematiche tra le più attuali, quali ***healthy aging***, **nutraceutica**, ***functional foods*** **e** ***beauty foods***, sia argomenti di costante interesse come la Nutrizione in età evolutiva, con la collaborazione della Società Italiana di Nutrizione Pediatrica.

**Ufficio Stampa NutriMI**
Via Brisa 3 - 20123 Milano - Tel.: +39 02 45495838 - Fax: +39 02 45495833
Francesca Minoli – Cel.: +39 345 3548383 - stampa@nutrimi.it - www.nutrimi.it

Per la prima volta NutriMI ha ospitato un'intera giornata di **formazione e aggiornamento** relativa a **Sicurezza, Qualità, Sostenibilità dei prodotti della pesca nell'industria e distribuzione**, dedicata ai professionisti del settore, che necessitano di una preparazione specializzata per poter operare in uno dei settori del *food* in cui le problematiche quotidiane di gestione del prodotto sono tra le più numerose e diversificate. Considerazioni nutrizionali e tossicologiche, sostenibilità del consumo, della pesca e della produzione di pesce, nuovi rischi legati all'alimento, chiarezza dell'etichettatura e riconoscimento di specie sono i temi affrontati durante la giornata in un clima di massima interattività, anche grazie a dimostrazioni pratiche con i maggiori esperti del settore.

Come sempre, anche quest'anno NutriMI ha riconosciuto merito a coloro che si sono distinti per il proprio operato nell'ambito della Nutrizione.
Il **Dr. Alexis Malavazos**, dell'U.O. di Diabetologia e Malattie Metaboliche I.R.C.C.S. Policlinico San Donato, ha ottenuto il **Premio Professionista della Nutrizione 2013** per il Progetto E.A.T. (Educazione Alimentare Teenagers), un programma multidisciplinare di prevenzione dell'obesità negli adolescenti.
Nell'ambito dell'informazione a carattere scientifico, il riconoscimento **DivulgScience** è stato assegnato alla giornalista **Elvira Naselli** per il recente articolo *'Celiachia, spunta l'esercito dei "sensibili" due studi per eliminare i dubbi'* pubblicato su Repubblica Salute.
Tra le aziende, **Yakult** si è aggiudicata il premio **NutriGold Migliore Comunicazione Nutrizionale**, per il secondo anno consecutivo; a **Nestlé**, invece, è andato il premio **NutriGold Migliore Innovazione Nutrizionale** per le nuove ricette dei cereali Super Gusto.

**Ufficio Stampa NutriMI**
Via Brisa 3 - 20123 Milano
Tel.: +39 02 45495838 - Fax: +39 02 45495833
Francesca Minoli – Cel.: +39 345 3548383
stampa@nutrimi.it
www.nutrimi.it

**Ufficio Stampa NutriMI**
Via Brisa 3 - 20123 Milano - Tel.: +39 02 45495838 - Fax: +39 02 45495833
Francesca Minoli – Cel.: +39 345 3548383 - stampa@nutrimi.it - www.nutrimi.it

http://salute.notiziaultima.com/salute/nutrimi-2013-e-l-ora-dei-polifenoli-e-del-barometro-nutrieconomico/2013/04/19

**19 Aprile 2013**

Notizia ultima

## NutriMI 2013: è l'ora dei polifenoli e del Barometro Nutrieconomico

E' giunto alla fine **NutriMI 2013**, il VII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica cui BenessereBlog ha partecipato per riportarvi le principali novità e tendenze nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione. Dopo l'interessante giornata di ieri, durante la quale abbiamo scoperto che la carne rossa, soprattutto se di origine italiana, non è quell'acerrimo nemico della salute che ci è stato presentato negli ultimi periodi, oggi gli esperti hanno approfondito diversi aspetti della scienza della nutrizione, toccando argomenti di estrema attualità.

http://www.ilpuntostampa.info/2013/04/conclusa-con-successo-la-vii-edizione.html

**20 Aprile 2013**

# Conclusa con successo la VII edizione di NutriMI: molte le novità in materia di Nutrizione, Alimentazione e Sostenibilità Nutrizionale

NutriMI, VII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica, chiude con successo la sua VII edizione che ha avuto luogo a Milano giovedì 18 e venerdì 19 aprile 2013, riconfermandosi l'appuntamento di riferimento e di elevato spessore scientifico in tema di Nutrizione e Alimentazione. Molte le novità rilevanti presentate al pubblico della comunità scientifica. **In tema di sostenibilità ambientale è stato sfatato il falso mito della carne con una rivalutazione del suo impatto ambientale nel nostro modello alimentare.** "*Prendiamo come esempio il* water footprint*, cioè l'impronta idrica, della carne: se confrontiamo l'impatto produttivo di un chilo di carne con quello di un chilo di frutta, la frutta può sembrare un alimento 'buono' e la carne un alimento 'cattivo'.*
Ma, nel contesto di un'alimentazione equilibrata, ***un italiano consuma un chilo di frutta in poco più di due giorni, mentre un chilo di carne rossa è 'sufficiente' per ben 5 settimane****: questo significa che l'impatto di questi 2 alimenti è praticamente equivalente nel nostro sistema alimentare"* spiega Ettore Capri, professore dell'Università Cattolica di Piacenza e direttore del Centro di Ricerca sullo Sviluppo Sostenibile in Agricoltura OPERA.
Sul ruolo della carne è stato presentato, in anteprima in occasione di NutriMI, un dossier che affronta l'argomento in maniera completa ed approfondita, da un excursus sul valore antropologico e culturale, fino ad un'analisi del valore socio-economico di questa filiera, considerando infine il suo ruolo di prim'ordine nella gastronomia italiana, dove oltre un terzo dei prodotti DOP e IGP italiani derivano dell'allevamento.
Durante il congresso è stato presentato anche il **Barometro Nutrieconomico**, un nuovo strumento, elaborato dal Centro Studi Sprim, che **consente di misurare il vero 'valore' degli alimenti comparandoli, all'interno della stessa categoria, sulle variabili di qualità nutrizionale e prezzo.** Uno strumento di estrema utilità per i consumatori, che potranno finalmente **essere più informati** e consapevoli circa le proprie scelte alimentari ed avere la possibilità di **ridurre la 'spesa'** senza rinunciare alla qualità nutrizionale, aspetto da non sottovalutare nell'attuale momento storico. Gli stessi Professionisti della Salute hanno, attraverso il Barometro Nutrieconomico, un supporto ulteriore per contrastare le cattive abitudini a tavola ed i modelli alimentari scorretti.
Nel corso delle due giornate sono state affrontate sia tematiche tra le più attuali, quali ***healthy aging***, **nutraceutica**, ***functional foods*** **e** ***beauty foods***, sia argomenti di costante interesse come la Nutrizione in età evolutiva, con la collaborazione della Società Italiana di Nutrizione Pediatrica.

Per la prima volta NutriMI ha ospitato un'intera giornata di **formazione e aggiornamento** relativa a **Sicurezza, Qualità, Sostenibilità dei prodotti della pesca nell'industria e distribuzione**, dedicata ai professionisti del settore, che necessitano di una preparazione specializzata per poter operare in uno dei settori del *food* in cui le problematiche quotidiane di gestione del prodotto sono tra le più numerose e diversificate. Considerazioni nutrizionali e tossicologiche, sostenibilità del consumo, della pesca e della produzione di pesce, nuovi rischi legati all'alimento, chiarezza dell'etichettatura e riconoscimento di specie sono i temi affrontati durante la giornata in un clima di massima interattività, anche grazie a dimostrazioni pratiche con i maggiori esperti del settore.

Come sempre, anche quest'anno NutriMI ha riconosciuto merito a coloro che si sono distinti per il proprio operato nell'ambito della Nutrizione.
Il **Dr. Alexis Malavazos**, dell'U.O. di Diabetologia e Malattie Metaboliche I.R.C.C.S. Policlinico San Donato, ha ottenuto il **Premio Professionista della Nutrizione 2013** per il Progetto E.A.T. (Educazione Alimentare Teenagers), un programma multidisciplinare di prevenzione dell'obesità negli adolescenti.
Nell'ambito dell'informazione a carattere scientifico, il riconoscimento**DivulgScience** è stato assegnato alla giornalista **Elvira Naselli** per il recente articolo *'Celiachia, spunta l'esercito dei "sensibili" due studi per eliminare i dubbi'* pubblicato su Repubblica Salute.
Tra le aziende, **Yakult** si è aggiudicata il premio **NutriGold Migliore Comunicazione Nutrizionale**, per il secondo anno consecutivo; a **Nestlé**, invece, è andato il premio **NutriGold Migliore Innovazione Nutrizionale** per le nuove ricette dei cereali Super Gusto.

http://www.ilnord.com/tag/nutrimi/

**24 Aprile 2013**

IL NORD .com

# Conclusa con successo la VII edizione di NutriMI: molte le novità in materia di Nutrizione, Alimentazione e Sostenibilità Nutrizionale

NutriMI, VII Forum Internazionale di Nutrizione di Pratica, ha chiuso con successo la sua VII edizione che ha avuto luogo a Milano giovedì 18 e venerdì 19 aprile 2013, riconfermandosi l'appuntamento di riferimento e di elevato spessore scientifico in tema di Nutrizione e Alimentazione.

Molte le novità rilevanti presentate al pubblico della comunità scientifica.

**In tema di sostenibilità ambientale è stato sfatato il falso mito della carne con una rivalutazione del suo impatto ambientale nel nostro modello alimentare.** "*Prendiamo come esempio il* water footprint*, cioè l'impronta idrica, della carne: se confrontiamo l'impatto produttivo di un chilo di carne con quello di un chilo di frutta, la frutta può sembrare un alimento 'buono' e la carne un alimento 'cattivo'. Ma, nel contesto di un'alimentazione equilibrata,* ***un italiano consuma un chilo di frutta in poco più di due giorni, mentre un chilo di carne rossa è 'sufficiente' per ben 5 settimane****: questo significa che l'impatto di questi 2 alimenti è praticamente equivalente nel nostro sistema alimentare"* spiega Ettore Capri, professore dell'Università Cattolica di Piacenza e direttore del Centro di Ricerca sullo Sviluppo Sostenibile in Agricoltura OPERA.

Sul ruolo della carne è stato presentato, in anteprima in occasione di NutriMI, un dossier che affronta l'argomento in maniera completa ed approfondita, da un excursus sul valore antropologico e culturale, fino ad un'analisi del valore socio-economico di questa filiera, considerando infine il suo ruolo di prim'ordine nella gastronomia italiana, dove oltre un terzo dei prodotti DOP e IGP italiani derivano dell'allevamento.

Durante il congresso è stato presentato anche il **Barometro Nutrieconomico**, un nuovo strumento, elaborato dal Centro Studi Sprim, che **consente di misurare il vero 'valore' degli alimenti comparandoli, all'interno della stessa categoria, sulle variabili di qualità nutrizionale e prezzo.** Uno strumento di estrema utilità per i consumatori, che potranno

finalmente **essere più informati** e consapevoli circa le proprie scelte alimentari ed avere la possibilità di **ridurre la 'spesa'** senza rinunciare alla qualità nutrizionale, aspetto da non sottovalutare nell'attuale momento storico. Gli stessi Professionisti della Salute hanno, attraverso il Barometro Nutrieconomico, un supporto ulteriore per contrastare le cattive abitudini a tavola ed i modelli alimentari scorretti.

Nel corso delle due giornate sono state affrontate sia tematiche tra le più attuali, quali ***healthy aging***, **nutraceutica**, ***functional foods*** **e** ***beauty foods***, sia argomenti di costante interesse come la Nutrizione in età evolutiva, con la collaborazione della Società Italiana di Nutrizione Pediatrica.

Per la prima volta NutriMI ha ospitato un'intera giornata di **formazione e aggiornamento** relativa a **Sicurezza, Qualità, Sostenibilità dei prodotti della pesca nell'industria e distribuzione**, dedicata ai professionisti del settore, che necessitano di una preparazione specializzata per poter operare in uno dei settori del *food* in cui le problematiche quotidiane di gestione del prodotto sono tra le più numerose e diversificate. Considerazioni nutrizionali e tossicologiche, sostenibilità del consumo, della pesca e della produzione di pesce, nuovi rischi legati all'alimento, chiarezza dell'etichettatura e riconoscimento di specie sono i temi affrontati durante la giornata in un clima di massima interattività, anche grazie a dimostrazioni pratiche con i maggiori esperti del settore.

Come sempre, anche quest'anno NutriMI ha riconosciuto merito a coloro che si sono distinti per il proprio operato nell'ambito della Nutrizione.

Il **Dr. Alexis Malavazos**, dell'U.O. di Diabetologia e Malattie Metaboliche I.R.C.C.S. Policlinico San Donato, ha ottenuto il **Premio Professionista della Nutrizione 2013** per il Progetto E.A.T. (Educazione Alimentare Teenagers), un programma multidisciplinare di prevenzione dell'obesità negli adolescenti.

Nell'ambito dell'informazione a carattere scientifico, il riconoscimento **DivulgScience** è stato assegnato alla giornalista **Elvira Naselli** per il recente articolo *'Celiachia, spunta l'esercito dei "sensibili" due studi per eliminare i dubbi'* pubblicato su Repubblica Salute.

Tra le aziende, **Yakult** si è aggiudicata il premio **NutriGold Migliore Comunicazione Nutrizionale**, per il secondo anno consecutivo; a **Nestlé**, invece, è andato il premio **NutriGold Migliore Innovazione Nutrizionale** per le nuove ricette dei cereali Super Gusto.