RASSEGNA STAMPA NUTRIMI

VIII FORUM DI NUTRIZIONE PRATICA

3 & 4 APRILE 2014

CENTRO CONGRESSI FONDAZIONE STELLINE

MILANO

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

SOMMARIO

TESTATE COINVOLTE.....3

RASSEGNA STAMPA.....4

Ansa.....4
Vini e Sapori.....5
Canale Energia.....6
Il Sostenibile.....7
Youmark.....8
Wise Society.....9
Ambiente Ambienti.....10
Youmark.....11
Circuiti Verdi.....12
Lifestyleblog.....13
Meteo web.....14
Italia a Tavola.....15
Vini e Sapori.....16
Omniapress.....17
Green Report.....18
Dottor Salute.....19
Masterviaggi.....20
Eco Seven.....21

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

TESTATE COINVOLTE

Sono stati contattati giornalisti specializzati nelle tematiche Ambiente/Alimentazione, a livello nazionale, impiegati presso:

- **Agenzie stampa**

- **Quotidiani**

- **Radio/TV**
  alimentazione & gastronomia
  attualità/cultura
  salute & benessere
  ambiente/ecologia

- **Periodici consumer**
  alimentazione & gastronomia
  attualità/eventi
  salute & benessere
  medicina & nutrizione
  femminili/maschili
  ambiente/ecologia

- **Portali e riviste on line**
  alimentazione & gastronomia
  attualità/eventi
  salute & benessere
  medicina & nutrizione
  ecologia/ambiente

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

http://aansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/agenda/2014/01/08/Mesi-successivi-_9866426.html

5 febbraio 2014

ANSA.IT

Terra&Gusto

NEWS | SPECIALI | I MIGLIORI | VIDEO

NEWS | SPECIALI | I MIGLIORI | VIDEO

Mondo Agricolo | Europa | Regioni | Prodotti tipici | Vino | Dolci Piaceri | Dal Mare | Salute | Fiere & Ev

ANSA > Terra&Gusto > Agenda > Mesi successivi

Mesi successivi

07 marzo, 20:15

+1 0 Tweet 0 Consiglia 0

Indietro | Stampa | Invia | Scrivi alla redazione | Suggerisci ()

- a **Milano** dal 2 al 4 aprile FareTurismo, evento nazionale dedicato alla formazione, al lavoro e alle politiche turistiche insieme a FareAgroalimentare per ampliare le opportunità di lavoro anche nell'enogastronomia e nella ristorazione (presso il Centro Congressi della Provincia)

- a **Milano** il 3 e 4 aprile NutriMI, VII Forum Internazionale di nutrizione pratica - Premio giornalistico DivulgScience(Fondazione Stelline, Corso Magenta 61).

- a **Cerea** nel veronese, dal 5 al 7 aprile, ViniVeri 2014-Vini secondo Natura

- a **Verona** dal 6 al 9 aprile Vinitaly (a VeronaFiere)

- in **Brasile** dal 22 al 24 Aprile Expovinis 2014 con Spazio Italia come punto di incontro per il vino e olio
- A **Milano** dal 3 al 6 maggio 2015 Tuttofood, il salone del cibo (alla Fiera di Milano)
- a **Parma** dal 5 all'8 maggio Cibus, 17/mo Salone internazionale dell'alimentazione (Fiere di Parma)
- a **Piacenza** dal 24 al 25 maggio la fiera "Franchising Nord" (a Piacenza Expo)

********** 2015**********

- a **Rimini** dal 21 al 24 febbraio 2015 prima edizione di Beer Attraction-Craft Breweries International Show, salone dedicato al mondo delle birra artigianale e dei birrai indipendenti.

- ad **Expo Milano** la prima Giornata Mondiale del Caffè, il 1° ottobre 2015.

http://www.viniesapori.net/articolo/multiculturalita-a-tavola-alimentazione-funzionale-e-sostenibilita-dei-consumi-2002.html

20 febbraio 2014

vini e sapori .net

Multiculturalità a tavola, alimentazione funzionale e sostenibilità dei consumi

Ecco gli argomenti "caldi" di NutriMI: appuntamento il 3 e il 4 aprile a Milano. Nel corso del convegno saranno trattate le più attuali tematiche in materia di nutrizione. Tra le principali novità la nuova Dieta S, il regime alimentare elaborato dai ricercatori di Sprim Italia che garantisce effetti a lungo termine.

Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter

Milano, 20 febbraio 2014 - È tutto pronto per l'ottava edizione di NutriMI - Forum Internazionale di Nutrizione Pratica, in programma il 3 e il 4 Aprile prossimi nell'elegante sede del Centro Congressi Fondazione Stelline, a Milano. Il convegno, grazie al successo ottenuto negli anni, è divenuto un punto di riferimento per chi - comunità scientifica, media, consumatori e istituzioni - vuole essere aggiornato sui trend legati alla Nutrizione, all'Alimentazione e alla Salute.

Sono dimagrita in 3 sett.
sara.wiltu.com
Anche tu puoi ottenere questo risultato. Vedi la mia storia!
Test Ammissione Medicina
Rosmarino profumatissimo

UN "MUST" PER CHI SI OCCUPA DI NUTRIZIONE - Dal 2007 NutriMI, evento organizzato da Sprim Italia, Società di consulenza impegnata nella tutela della salute dell'uomo e dell'ambiente, rappresenta uno dei principali appuntamenti nell'ambito dell'aggiornamento scientifico in materia di nutrizione e salute. NutriMI ha conseguito negli anni un prestigio notevole che oggi permette di ospitare - nel corso dei due giorni animati da convegni, workshop e seminari - i più autorevoli esperti internazionali in ambito scientifico. Grazie a un approccio multidisciplinare che rende il convegno d'interesse per tutti i professionisti della salute, NutriMI è divenuta un'occasione di formazione importantissima per diversi specialisti: nutrizionisti, dietisti, endocrinologi, cardiologi, pediatri, medici di famiglia e veterinari.

http://www.canaleenergia.com/component/content/article/37-comunicati-stampa/683-multiculturalita-a-tavola-alimentazione-funzionale-e-sostenibilita-dei-consumi-ecco-gli-argomenti-caldi-di-nutrimi.html

20 febbraio 2014

canale energia

MULTICULTURALITÀ A TAVOLA, ALIMENTAZIONE FUNZIONALE E SOSTENIBILITÀ DEI CONSUMI ECCO GLI ARGOMENTI "CALDI" DI NUTRIMI

Categoria: Comunicati stampa Pubblicato Giovedì, 20 Febbraio 2014 10:09 Scritto da Redazione

Tags: SOSTENIBILITÀ , NutriMi , impatto ambientale

Milano, 20 febbraio 2014 - È tutto pronto per l'ottava edizione di NutriMI - Forum Internazionale di Nutrizione Pratica, in programma il 3 e il 4 Aprile prossimi nell'elegante sede del Centro Congressi Fondazione Stelline, a Milano. Il convegno, grazie al successo ottenuto negli anni, è divenuto un punto di riferimento per chi - comunità scientifica, media, consumatori e istituzioni - vuole essere aggiornato sui trend legati alla Nutrizione, all'Alimentazione e alla Salute.

UN "MUST" PER CHI SI OCCUPA DI NUTRIZIONE - Dal 2007 NutriMI, evento organizzato da Sprim Italia, Società di consulenza impegnata nella tutela della salute dell'uomo e dell'ambiente, rappresenta uno dei principali appuntamenti nell'ambito dell'aggiornamento scientifico in materia di nutrizione e salute. NutriMI ha conseguito negli anni un prestigio notevole che oggi permette di ospitare - nel corso dei due giorni animati da convegni, workshop e seminari - i più autorevoli esperti internazionali in ambito scientifico. Grazie a un approccio multidisciplinare che rende il convegno d'interesse per tutti i professionisti della salute, NutriMI è divenuta un'occasione di formazione importantissima per diversi specialisti: nutrizionisti, dietisti, endocrinologi, cardiologi, pediatri, medici di famiglia e veterinari.

I TEMI DELL'OTTAVA EDIZIONE - Di particolare attualità, quest'anno, saranno le sessioni riguardanti la multiculturalità nutrizionale, i più recenti approcci dietetici, le prospettive offerte dalle nuove fonti alimentari, l'esigenza di conciliare la sostenibilità produttiva con il consumo responsabile. Nel corso dell'VIII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica gli esperti presenteranno le ultime novità e le ricerche più all'avanguardia. Come per tutte le precedenti edizioni, è previsto l'accreditamento ECM per medici, dietisti e biologi per l'intero programma.

LA "DIETA S" - Nel corso del convegno previsti gli interventi di due professionisti della salute di SPRIM ITALIA. L'occasione sarà utile per presentare la nuova Dieta S, il regime alimentare messo a punto dai ricercatori di Sprim Italia che prevede di assicurare effetti stabili e duraturi nel tempo. Toccherà agli esperti di Sprim Advanced Life Sciences, invece, parlare della necessità di vincolare l'utilizzo di alimenti funzionali e integratori a un approccio fortemente scientifico.

http://www.ilsostenibile.it/2014/02/20/nutrimi-alimentazione-funzionale-e-sostenibilita-dei-consumi-il-3-e-il-4-aprile-milano/

20 febbraio 2014

IL SOSTENIBILE
Inside the eco style

NutriMI: alimentazione funzionale e sostenibilità dei consumi – il 3 e il 4 aprile, Milano

Inserito da redazione il 20-02-2014

Sono dimagrita in 3 sett.
sara.wiltu.com
Anche tu puoi ottenere questo risultato. Vedi la mia storia!

Mi piace 12 | +1 0 | Share | Pin it | Flattr 0 | Tweet 1

È tutto pronto per l'ottava edizione **di Nutrimi-Forum Internazionale di Nutrizione Pratica,** in programma il 3 e il **4 Aprile** prossimi nell'elegante sede del Centro Congressi Fondazione Stelline, a Milano. Il convegno, grazie al successo ottenuto negli anni, è divenuto un punto di riferimento per chi – comunità scientifica, media, consumatori e istituzioni – vuole essere aggiornato sui trend legati alla Nutrizione, all'Alimentazione e alla Salute.

Un "Must" per chi si occupa di nutrizione – Dal 2007NutriMi, evento organizzato da **Sprim Italia,** Società di consulenza impegnata nella tutela della salute dell'uomo e dell'ambiente, rappresenta uno dei principali appuntamenti nell'ambito dell'aggiornamento scientifico in materia di nutrizione e salute. **NutriMi** ha conseguito negli anni un prestigio notevole che oggi permette di ospitare – nel corso dei due giorni animati da convegni, workshop e seminari – i più autorevoli esperti internazionali in ambito scientifico. Grazie a un approccio multidisciplinare che rende il convegno d'interesse per tutti i professionisti della salute, NutriMi è divenuta un'occasione di formazione importantissima per diversi specialisti: nutrizionisti, dietisti, endocrinologi, cardiologi, pediatri, medici di famiglia e veterinari.

I temi dell'ottava edizione – Di particolare attualità, quest'anno, saranno le sessioni riguardanti la **multiculturalità** nutrizionale, i più recenti **approcci dietetici**, le prospettive offerte dalle **nuove fonti alimentari,** l'esigenza di conciliare la **sostenibilità produttiva** con il **consumo responsabile.** Nel corso dell' VIII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica' gli esperti presenteranno le ultime novità e le ricerche più all'avanguardia. Come per tutte le precedenti edizioni, **è previsto l'accreditamento ECM** per medici, dietisti e biologi per l'intero programma.

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

http://youmark.it/rubriche/multiculturalita-a-tavola-alimentazione-funzionale-e-sostenibilita-dei-consumi-se-ne-parla-a-nutrimi-il-3-e-il-4-aprile-a-milano

24 febbraio 2014

youMARK!

RUBRICHE / BELOW E DINTORNI

MULTICULTURALITÀ A TAVOLA, ALIMENTAZIONE FUNZIONALE E SOSTENIBILITÀ DEI CONSUMI. SE NE PARLA A NUTRIMI, IL 3 E IL 4 APRILE A MILANO

Pubblicato nel 2014

Ai nastri di partenza l'ottava edizione di NutriMI – Forum Internazionale di Nutrizione Pratica, in programma il 3 e il 4 aprile prossimi nella sede del Centro Congressi Fondazione Stelline, a Milano.

L'evento è organizzato da Sprim Italia. Di particolare attualità, quest'anno, saranno le sessioni riguardanti la multiculturalità nutrizionale, i più recenti approcci dietetici, le prospettive offerte dalle nuove fonti alimentari, l'esigenza di conciliare la sostenibilità produttiva con il consumo responsabile. Nel corso dell'VIII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica gli esperti presenteranno le ultime ricerche. Come per tutte le precedenti edizioni, è previsto l'accreditamento ECM per medici, dietisti e biologi per l'intero programma.

http://wisesociety.it/eventi/nutrimi-forum-internazionale-di-nutrizione-pratica/

28 febbraio 2014

WISE SOCIETY
PEOPLE FOR THE FUTURE

NutriMi, forum internazionale di nutrizione pratica

iCal Import

Inizio: 3 Aprile 2014
Fine: 4 Aprile 2014
Sito: www.nutrimi.it

Locale: Centro Congressi Fondazione Stelline
Indirizzo: Corso Magenta 61, Milano

Tutto pronto per l'ottava edizione di **NutriMI – Forum Internazionale di Nutrizione Pratica**, punto di riferimento per chi vuole essere aggiornato sui trend legati a **Nutrizione, Alimentazione e Salute.**

NutriMi 2014

NutriMI ha conseguito negli anni un prestigio notevole che oggi permette di ospitare i più autorevoli esperti internazionali in ambito scientifico. Grazie a un approccio multidisciplinare che rende il convegno d'interesse per tutti i professionisti della salute, è divenuta un'occasione di formazione importantissima per diversi specialisti: nutrizionisti, dietisti, endocrinologi, cardiologi, pediatri, medici di famiglia e veterinari.

Di particolare attualità, quest'anno, saranno le sessioni riguardanti la **multiculturalità** nutrizionale, i più recenti **approcci dietetici**, le prospettive offerte dalle nuove fonti alimentari, l'esigenza di conciliare la **sostenibilità produttiva** con il **consumo responsabile.** Gli esperti presenteranno le ultime novità e le ricerche più all'avanguardia. Come per tutte le precedenti edizioni, è previsto l'accreditamento ECM per medici, dietisti e biologi per l'intero programma.

L'occasione sarà utile per presentare la nuova **Dieta S**, il regime alimentare messo a punto dai ricercatori di Sprim Italia, ente organizzatore e promotore della manifestazione, che prevede di assicurare effetti stabili e duraturi nel tempo. Toccherà agli esperti di Sprim Advanced Life Sciences, invece, parlare della necessità di vincolare l'utilizzo di alimenti funzionali e integratori a un approccio fortemente scientifico.

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

SPRIM ITALIA

http://www.ambienteambienti.com/news/2014/03/news/nutrimi-2014-forum-di-nutrizione-pratica-112316.html

3 marzo 2014

NutriMi 2014: forum di nutrizione pratica

di redazione pubblicato il 3 marzo 2014

È tutto pronto per l'ottava edizione di **NutriMI** – Forum Internazionale di Nutrizione Pratica, in programma **il 3 e il 4 aprile prossimi** nell'elegante sede del Centro Congressi Fondazione Stelline, a Milano. Il convegno, grazie al successo ottenuto negli anni, è divenuto un punto di riferimento per chi – comunità scientifica, media, consumatori e istituzioni – vuole essere aggiornato sui trend legati alla nutrizione, all'alimentazione e alla salute.

NutriMI è organizzato da **Sprim Italia**, società di consulenza impegnata nella tutela della salute dell'uomo e dell'ambiente e rappresenta uno dei principali appuntamenti nell'ambito dell'aggiornamento scientifico in materia di nutrizione e salute. NutriMI ha conseguito negli anni un prestigio notevole che oggi permette di ospitare – nel corso dei due giorni animati da convegni, workshop e seminari – i più autorevoli esperti internazionali in ambito scientifico. Grazie a un approccio multidisciplinare che rende il convegno d'interesse per tutti i professionisti della salute, NutriMI è divenuta un'occasione di formazione importantissima per diversi specialisti: nutrizionisti, dietisti, endocrinologi, cardiologi, pediatri, medici di famiglia e veterinari.

Di particolare attualità, quest'anno, saranno le sessioni riguardanti la multiculturalità nutrizionale, i più recenti approcci dietetici, le prospettive offerte dalle nuove fonti alimentari, l'esigenza di conciliare la sostenibilità produttiva con il consumo responsabile. Nel corso dell'VIII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica gli esperti presenteranno le ultime novità e le ricerche più all'avanguardia. Come per tutte le precedenti edizioni, è previsto l'accreditamento ECM per medici, dietisti e biologi per l'intero programma.

Nel corso del convegno previsti gli interventi di due professionisti della salute di SPRIM ITALIA. L'occasione sarà utile per presentare la nuova Dieta S, il regime alimentare messo a punto dai ricercatori di Sprim Italia che prevede di assicurare effetti stabili e duraturi nel tempo. Toccherà agli esperti di Sprim Advanced Life Sciences, invece, parlare della necessità di vincolare l'utilizzo di alimenti funzionali e integratori a un approccio fortemente scientifico.

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

http://youmark.it/rubriche/per-nutrirsi-correttamente-in-un-mondo-sempre-piu-globalizzato-occorre-riscoprire-la-dieta-mediterranea-se-ne-parla-a-nutrimi-forum-di-nutrizione-pratica-in-calendario-ad-aprile

5 marzo 2014

youMARK!

RUBRICHE / BELOW E DINTORNI

05 MAR

PER NUTRIRSI CORRETTAMENTE IN UN MONDO SEMPRE PIÙ GLOBALIZZATO OCCORRE RISCOPRIRE LA DIETA MEDITERRANEA. SE NE PARLA A NUTRIMI, FORUM DI NUTRIZIONE PRATICA, IN CALENDARIO AD APRILE

Pubblicato nel 2014

Più alimenti semplici e meno trasformati. Maggiore spazio alla filiera corta e meno opportunità di consumo per gli alimenti promossi dal marketing delle industrie. Uno sguardo al passato per assicurarsi una migliore prospettiva di vita. Nutrirsi in maniera adeguata vuol dire anche riscoprire alcune peculiarità dell'alimentazione tradizionale. Parlando di '**Multiculturalità: sfide e opportunità in nutrizione e salute**' si aprirà la prossima edizione di **NutriMI – VIII Forum di Nutrizione Pratica**, in programma il **3** e il **4 aprile** al Centro Congressi Fondazione Stelline di Milano.

Per il programma completo clicca qui.

I giornalisti possono accreditarsi cliccando qui.

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

http://www.circuitiverdi.it/blog/2014/03/05/nutrirsi-correttamente-mondo-sempre-piu-globalizzato-occorre-riscoprire-la-dieta-mediterranea/

5 marzo 2014

CIRCUITI verdi

Per nutrirsi correttamente in un mondo sempre più globalizzato occorre riscoprire la dieta mediterranea

Circuiti Verdi 5 marzo 2014

Più alimenti semplici e meno trasformati. Maggiore spazio alla filiera corta e meno opportunità di consumo per gli alimenti promossi dal marketing delle industrie. Uno sguardo al passato per assicurarsi una migliore prospettiva di vita. Nutrirsi in maniera adeguata vuol dire anche riscoprire alcune peculiarità dell'alimentazione tradizionale. «*Dovremmo portare più umanità a tavola*», esordisce Eduardo Missoni, Coordinatore del Centro di Ricerche Gestione Assistenza Sanitaria all'Università Bocconi di Milano e relatore nel corso della sessione *"Multiculturalità: sfide e opportunità in nutrizione e salute"* con cui si aprirà la prossima edizione di NutriMI – VIII Forum di Nutrizione Pratica, in programma il 3 e il 4 aprile al Centro Congressi Fondazione Stelline di Milano. «*Una corretta alimentazione è il primo passo per chi intende seguire uno stile di vita sano ed equilibrato*».

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

http://www.lifestyleblog.it/blog/2014/03/nutrirsi-correttamente-occorre-riscoprire-la-dieta-mediterranea/

5 marzo 2014

LIFESTYLEBLOG.IT

HOME INTERVISTE FASHION HI-TECH LIFESTYLE MOTORI TV CONTAT

FOOD & BEVERAGE

Nutrirsi correttamente? Occorre riscoprire la dieta mediterranea

Di Redazione | 5 marzo 2014 0 commenti

Più alimenti semplici e meno trasformati. Maggiore spazio alla filiera corta e meno opportunità di consumo per gli alimenti promossi dal marketing delle industrie. Uno sguardo al passato per assicurarsi una migliore prospettiva di vita. Nutrirsi in maniera adeguata vuol dire anche riscoprire alcune peculiarità dell'alimentazione tradizionale. «Dovremmo portare più umanità a tavola», esordisce Eduardo Missoni, Coordinatore del Centro di Ricerche Gestione Assistenza Sanitaria all'Università Bocconi di Milano e relatore nel corso della sessione "Multiculturalità: sfide e opportunità in nutrizione e salute" con cui si aprirà la prossima edizione di NutriMI – VIII Forum di Nutrizione Pratica, in programma il 3 e il 4 aprile al Centro Congressi Fondazione Stelline di Milano. «Una corretta alimentazione è il primo passo per chi intende seguire uno stile di vita sano ed equilibrato».

COME NUTRIRSI IN UN MONDO GLOBALIZZATO? – Con un processo di unificazione dei mercati sempre più veloce, diverse forze globali hanno indotto comportamenti dannosi per la salute, influenzando le politiche nazionali. Anche il Direttore Generale dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, Margaret Chan, ha recentemente sottolineato che «gli sforzi fatti per prevenire le malattie non trasmissibili vanno contro gli interessi commerciali di grandi gruppi economici». Le risposte, dunque, devono essere globali. «Il potere economico si traduce rapidamente in un potere politico, ma pochi governi privilegiano la salute pubblica rispetto agli interessi delle grandi forze commerciali». Delle nuove sfide della nutrizione nel mondo globalizzato si parlerà nel corso della prima sessione plenaria di NutriMI – VIII Forum di Nutrizione Pratica, in programma giovedì 3 aprile 2014. Durante il convegno, divenuto un'occasione di formazione importantissima per diversi specialisti (nutrizionisti, dietisti, medici e veterinari), saranno affrontate tutte le tematiche "calde" ricorrenti nel mondo scientifico che si occupa di alimentazione, nutrizione e sostenibilità: dall'utilizzo di pesticidi e

http://www.meteoweb.eu/2014/03/per-nutrirsi-correttamente-occorre-riscoprire-lidentita-italiana-e-la-dieta-mediterranea/267833/

7 marzo 2014

MeteoWeb
meteo e scienze del cielo e della terra

Per nutrirsi correttamente occorre riscoprire l'identità italiana e la dieta mediterranea

venerdì 7 marzo 2014, 13:02 di Peppe Caridi

Mi piace 123mila Segui 8+1 5.596

Più alimenti semplici e meno trasformati. Maggiore spazio alla filiera corta e meno opportunità di consumo per gli alimenti promossi dal marketing delle industrie. Uno sguardo al passato per assicurarsi una migliore prospettiva di vita. Nutrirsi in maniera adeguata vuol dire anche riscoprire alcune peculiarità dell'alimentazione tradizionale. «*Dovremmo portare più umanità a tavola*», esordisce Eduardo Missoni, Coordinatore del Centro di Ricerche Gestione Assistenza Sanitaria all'Università Bocconi di Milano e relatore nel corso della sessione ***"Multiculturalità: sfide e opportunità in nutrizione e salute"*** con cui si aprirà la prossima edizione di NutriMI – VIII Forum di Nutrizione Pratica, in programma il **3** e il **4 aprile** al Centro Congressi Fondazione Stelline di Milano. «*Una corretta alimentazione è il primo passo per chi intende seguire uno stile di vita sano ed equilibrato*».

COME NUTRIRSI IN UN MONDO GLOBALIZZATO? – Con un processo di unificazione dei mercati sempre più veloce, diverse forze globali hanno indotto comportamenti dannosi per la salute, influenzando le politiche nazionali. Anche il Direttore Generale dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, **Margaret Chan**, ha recentemente sottolineato che «*gli sforzi fatti per prevenire le malattie non trasmissibili vanno contro gli interessi commerciali di grandi gruppi economici*». Le risposte, dunque, devono essere globali. «*Il potere economico si traduce rapidamente in un potere politico, ma pochi governi privilegiano la salute pubblica*

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=33600

7 marzo 2014

Italia a Tavola.net
Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 15:55:13 di Lunedì 10 Marzo 2014 - 32113 articoli presenti nell'archivio

NutriMi torna a Milano con tante novità tra multiculturalità e nuove diete

Multiculturalità a tavola, alimentazione funzionale e sostenibilità dei consumi gli argomenti "caldi" di NutriMi (3-4 aprile). Tra le novità la nuova "Dieta S", il regime alimentare che garantisce effetti a lungo termine

È tutto pronto per l'ottava edizione di "NutriMi - Forum internazionale di nutrizione pratica", in programma il 3 e il 4 aprile prossimi nell'elegante sede del Centro Congressi Fondazione Stelline, a Milano. Il convegno, grazie al successo ottenuto negli anni, è divenuto un punto di riferimento per chi - comunità scientifica, media, consumatori e istituzioni - vuole essere aggiornato sui trend legati alla Nutrizione, all'Alimentazione e alla Salute.

UN "MUST" PER CHI SI OCCUPA DI NUTRIZIONE

Dal 2007 NutriMi, evento organizzato da Sprim Italia, Società di consulenza impegnata nella tutela della salute dell'uomo e dell'ambiente, rappresenta uno dei principali appuntamenti nell'ambito dell'aggiornamento scientifico in materia di nutrizione e salute. NutriMi ha conseguito negli anni un prestigio notevole che oggi permette di ospitare - nel corso dei due giorni animati da convegni, workshop e seminari - i più autorevoli esperti internazionali in ambito scientifico. Grazie a un approccio multidisciplinare che rende il convegno d'interesse per tutti i professionisti della salute, NutriMi è divenuta un'occasione di formazione importantissima per diversi specialisti: nutrizionisti, dietisti, endocrinologi, cardiologi, pediatri, medici di famiglia e veterinari.

ARTICOLI RECE
- Apertura in grande stile per Tutto esaurito all'edizione
- La cucina del sorriso "Gust con piatti gustosi ma anche
- S. Pellegrino Sapori Tirolo a Cucina tipica e ospitalità sv
- Cibi semplici, dalla strada al protagonisti a Formaggio i
- Al via la settimana della cuc all'Hotel d'Inghilterra di Ro
- Cena di gala del Premio Ital Alta cucina, ottimi vino e t

CERCA NELLA
Inserisci una o più parol

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

http://www.viniesapori.net/articolo/se-la-salute-dell-uomo-dipende-dai-batteri-intestinali-1303.html

13 marzo 2014

vini e sapori .net

13 Marzo 2014 - 16:47

NOVITA' DAL MONDO - Letto: 251 volte

Se la salute dell'uomo dipende dai batteri intestinali

A NutriMI le ultime evidenze sul ruolo del microbiota. Nel corso del Forum di Nutrizione Pratica, in programma a Milano il 3 e il 4 aprile, un workshop sul tema che rischia di rivoluzionare i concetti di salute e malattia.

Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter

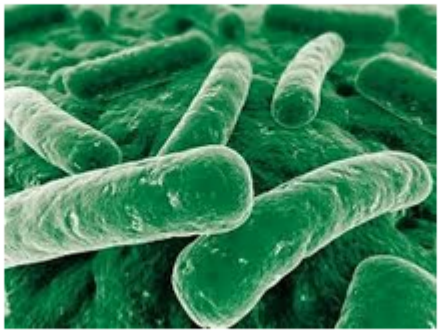
Milano, 13 marzo 2014 - Sempre più spesso oggi si parla di microbiota intestinale, intendendo come tale l'insieme della popolazione batterica che occupa la parte centrale del canale digerente umano. La tematica rischia di rivoluzionare per sempre i concetti di salute e malattia. Si tratta, in realtà, di un organo nell'organo. Al momento, infatti, si ha contezza di circa ottocento specie presenti, settecento ceppi e cinquantacinque famiglie: la maggior parte delle quali in stretto legame con l'attività intestinale. Un insieme di microrganismi e virus che pesa all'incirca 1,5 chilogrammi e che oggi la comunità scientifica ritiene coinvolto nei meccanismi di insorgenza di diverse malattie. Le nuove conoscenze riguardanti il microbiota saranno al centro di una sessione di NutriMI - VIII Forum di Nutrizione Pratica, congresso organizzato dalla società di consulenza SPRIM ITALIA, in programma il 3 e il 4 aprile al Centro Congressi Fondazione Stelline di Milano.

http://www.agenziaomniapress.com/2014/03/batteri-intestinali-e-salute-delluomo.html
13 marzo 2014

AGENZIA OMNIAPRESS Articoli redatti e pubblicati da Pietro Cobor

MAR
14

BATTERI INTESTINALI E SALUTE DELL'UOMO: FORUM DI NUTRIZIONE PRATICA A MILANO



Milano - Il 3 e 4 aprile 2014 si tiene presso il Centro Congressi Fondazione Stelline di Milano (Corso Magenta 59) NutriMI, 8vo Forum di Nutrizione Pratica, congresso organizzato dalla società di consulenza Sprim Italia.
Sempre più spesso oggi si parla di microbiota intestinale, intendendo come tale l'insieme della popolazione batterica che occupa la parte centrale del canale digerente umano. La tematica rischia di rivoluzionare per sempre i concetti di salute e malattia. Si tratta, in realtà, di un organo nell'organo. Al momento, infatti, si ha contezza di circa ottocento specie presenti, settecento ceppi e cinquantacinque famiglie: la maggior parte delle quali in stretto legame con l'attività intestinale. Un insieme di microrganismi e virus che pesa all'incirca 1,5 chilogrammi e che oggi la comunità scientifica ritiene coinvolto nei meccanismi di insorgenza di diverse malattie.
Le nuove conoscenze riguardanti il microbiota saranno al centro di una sessione del congresso.Considerando che il patrimonio dei batteri intestinali è costituito da oltre tre milioni di geni esistenti da molti miliardi di anni, e che l'homo sapiens ne ha appena 200mila, l'idea che il microbiota intestinale rappresenti un "super-organismo" non appare così remota, Il microbiota è composto da un numero di batteri pari a sei volte il totale delle cellule che compongono l'intero corpo umano e da almeno quattro milioni di tipi di batteri diversi. Molteplici le loro funzioni: si va dalla metabolizzazione di alcuni nutrienti alla difesa dell'organismo, dalla sintesi di alcune vitamine alla regolazione dell'attività del sistema immunitario.

Quante malattie possono dipendere dall'alterazione - per eccesso o per difetto - dei batteri che compongono la flora intestinale? «Potenzialmente tutte, ma oggi siamo sicuri che ciò accada nei pazienti diabetici, negli obesi, nei soggetti che soffrono di sindrome metabolica, intolleranze alimentari e malattie infiammatorie croniche intestinali», afferma Giovanni Gasbarrini, Presidente della Fondazione Ricerca in Medicina Onlus e moderatore di una sessione dedicata al tema nel corso di NutriMI. Una recente ricerca, pubblicata su The Journal of Experimental Medicine, ha evidenziato un legame tra l'alterazione della flora intestinale e un maggiore rischio di sviluppare il cancro del colon retto. I ricercatori stanno lavorando per capire quale relazione esista tra i batteri intestinali e queste malattie. Sembra chiaro un nesso di causa-effetto: l'alterazione del microbiota sarebbe la causa di queste malattie nei soggetti geneticamente predisposti.

http://www.greenreport.it/news/scienze-e-ricerca/la-salute-umana-regolata-dal-super-organismo-del-microbiota-intestinale/

14 marzo 2014

greenreport.it
quotidiano per un'economia ecologica

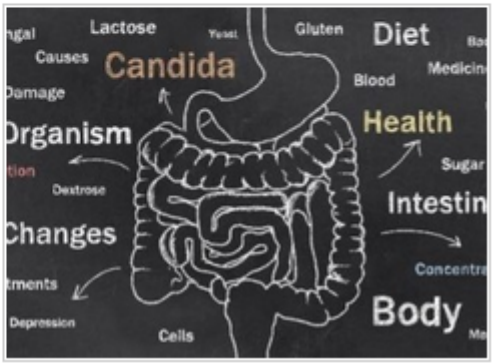
Scienze e ricerca

Mi piace 14

A NutriMI un workshop sul tema che rischia di rivoluzionare i concetti di salute e malattia

La salute umana regolata dal "super-organismo" del microbiota intestinale?

[14 marzo 2014]



Il microbiota intestinale è l'insieme della popolazione batterica che occupa la parte centrale del canale digerente umano e da qualche tempo se ne parla come qualcosa che potrebbe rivoluzionare i concetti di salute e malattia. Le nuove conoscenze sul microbiota saranno al centro di una sessione di NutriMI – VIII Forum di Nutrizione Pratica, in programma il 3 e il 4 aprile a Milano e gli organizzatori del workshop spiegano che «Si tratta, in realtà, di un organo nell'organo. Al momento, infatti, si ha contezza di circa 800 specie presenti, 700 ceppi e 55 famiglie: la maggior parte delle quali in stretto legame con l'attività intestinale. Un insieme di microrganismi e virus che pesa all'incirca 1,5 chilogrammi e che oggi la comunità scientifica ritiene coinvolto nei meccanismi di insorgenza di diverse malattie».

Se si pensa che il patrimonio dei nostri batteri intestinali è costituito da oltre 3 milioni di geni esistenti da 5 miliardi di anni, e che l'homo sapiens è comparso sul pianeta da solo circa 200.000, l'idea che il microbiota intestinale rappresenti un "super-organismo" non appare così remota. Il microbiota è infatti composto da un numero di batteri che sono 6 volte il totale delle cellule che compongono l'intero corpo umano e da almeno 4 milioni di tipi di batteri diversi. Un mondo dentro di noi che ha diverse funzioni, che vanno dalla metabolizzazione di alcuni nutrienti alla difesa dell'organismo, dalla sintesi di vitamine alla regolazione dell'attività del sistema immunitario.

Giovanni Gasbarrini, presidente della Fondazione Ricerca in Medicina Onlus è convinto che potenzialmente tutte le malattie possono dipendere dall'alterazione – per eccesso o per difetto – dei batteri che compongono la flora intestinale, «Ma oggi siamo sicuri che ciò accada nei pazienti diabetici, negli obesi, nei soggetti che soffrono di sindrome metabolica, intolleranze alimentari e malattie infiammatorie croniche intestinali». Il 3 marzo il Journal of Experimental Medicine ha pubblicato lo studio "Interplay of host microbiota, genetic perturbations, and inflammation promotes local development of intestinal neoplasms in mice" nekl quale un team di ricercatori statunitensi evidenzia un legame tra l'alterazione della flora intestinale e un maggiore rischio di sviluppare il cancro del colon retto. I ricercatori, eseguendo test su topi transgenici, stanno cercando do capire quale relazione esista tra i batteri intestinali e queste malattie e dicono che «Fattori non genetici contribuiscono allo sviluppo di SP (polipi seghettat, ndr) e suggeriscono che lo sviluppo di questi tumori intestinali nell'intestino cieco è guidato dall'interazione tra cambiamenti genetici nell'ospite, una risposta infiammatoria, ed una specifica microflora

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

http://www.dottorsalute.info/2014/03/14/batteri-intestinali-parlano-gli-esperti/
14 marzo 2014

dottor NEWS salute

Batteri intestinali: parlano gli esperti

Scegli Tu! ▶ ▶ Colon test ▶ Gene test ▶ Test Master ▶ Obesità

8+1 0 Tweet 0

Sempre più spesso oggi si parla di microbiota intestinale, intendendo come tale l'insieme della popolazione batterica che occupa la parte centrale del canale digerente umano. La tematica rischia di rivoluzionare per sempre i concetti di salute e malattia. Si tratta, in realtà, di un organo nell'organo.

Al momento, infatti, si ha contezza di circa ottocento specie presenti, settecento ceppi e cinquantacinque famiglie: la maggior parte delle quali in stretto legame con l'attività intestinale.

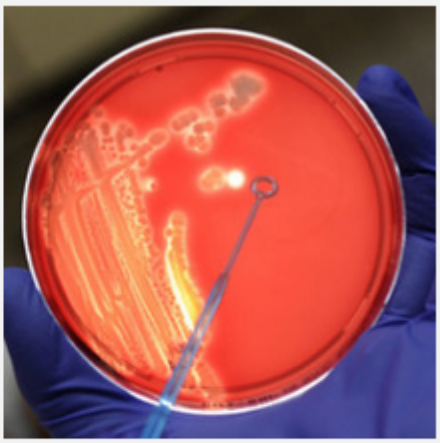
Un insieme di microrganismi e virus che pesa all'incirca 1,5 chilogrammi e che oggi la comunità scientifica ritiene coinvolto nei meccanismi di insorgenza di diverse malattie. Le nuove conoscenze riguardanti il microbiota saranno al centro di una sessione di NutriMI – VIII Forum di Nutrizione Pratica, congresso organizzato dalla società di consulenza SPRIM ITALIA, in programma il 3 e il 4 aprile al Centro Congressi Fondazione Stelline di Milano.

Scegli Tu! ▶

▶ Dieta per dimagrire 5 kg

▶ Alimentazione e salute

▶ Probiotici



COS'È IL MICROBIOTA? – Considerando che il patrimonio dei batteri intestinali è costituito da oltre tre milioni di geni esistenti da cinque miliardi di anni, e che l'homo sapiens ne ha appena 200mila, l'idea che il microbiota intestinale rappresenti un "super-organismo" non appare così remota, anzi.

Il microbiota è composto da un numero di batteri pari a sei volte il totale delle cellule che compongono l'intero corpo umano e da almeno quattro milioni di tipi di batteri diversi. Molteplici le loro funzioni: si va dalla metabolizzazione di alcuni nutrienti alla difesa dell'organismo, dalla sintesi di alcune vitamine alla regolazione dell'attività del sistema immunitario.

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

http://www.masterviaggi.it/news/categoria_news/42885-se_la_salute_dell%C2%92uomo_dipende_dai_batteri_intestinali_a_nutrimi_le_ultime_evidenze_sul_ruolo_del_microbiota.php

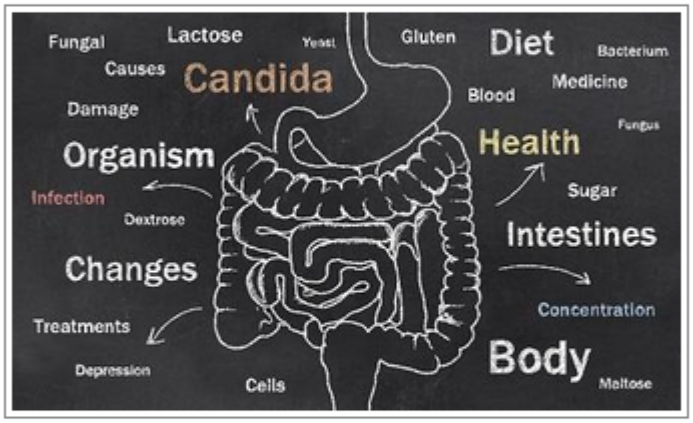
16 marzo 2014

SCIENZA E SALUTE |

SE LA SALUTE DELL'UOMO DIPENDE DAI BATTERI INTESTINALI A NUTRIMI LE ULTIME EVIDENZE SUL RUOLO DEL MICROBIOTA.

M.V. Anno X - Nr 774 del 16.03.2014

Nel corso del **Forum di Nutrizione Pratica**, in programma a Milano il 3 e il 4 aprile, un workshop sul tema che rischia di rivoluzionare i concetti di salute e malattia.



Sempre più spesso oggi si parla di microbiota intestinale, intendendo come tale l'insieme della popolazione batterica che occupa la parte centrale del canale digerente umano. La tematica rischia di rivoluzionare per sempre i concetti di salute e malattia. Si tratta, in realtà, di un organo nell'organo. Al momento, infatti, si ha contezza di circa ottocento specie presenti, settecento ceppi e cinquantacinque famiglie: la maggior parte delle quali in stretto legame con l'attività intestinale. Un insieme di microrganismi e virus che pesa all'incirca 1,5 chilogrammi e che oggi la comunità scientifica ritiene coinvolto nei meccanismi di insorgenza di diverse malattie. Le nuove conoscenze riguardanti il microbiota saranno al centro di una sessione di NutriMI - VIII Forum di Nutrizione Pratica, congresso organizzato dalla società di consulenza SPRIM ITALIA, in programma il 3 e il 4 aprile al Centro Congressi Fondazione Stelline di Milano.

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3, 20123 Milano
Mail: segreteria@nutrimi.it
Tel.: 0039 02 45 49 58 38 - Fax: 0039 02 45 49 58 33

http://www.ecoseven.net/benessere/news-benessere/se-la-salute-dell-uomo-dipende-dall-intestino

16 marzo 2014

ECO SEVEN SAPERVIVERE

Home ▸ Benessere ▸ News ▸ Se la salute dell'uomo dipende dall'intestino

SE LA SALUTE DELL'UOMO DIPENDE DALL'INTESTINO

Mi piace 5 Tweet 0 g+1 Consiglialo su Google Lettura su Misura: A A A

Nel corso del Forum di Nutrizione Pratica, in programma a Milano il 3 e il 4 Aprile, si parlera' delle ultime scoperte sul ruolo dei batteri intestinali

La **salute dell'uomo** potrebbe dipendere dall'**intestino**. Meglio, la salute potrebbe dipendere dal microbiota intestinale, intendendo come tale l'insieme della popolazione batterica che occupa la parte centrale del canale digerente umano.

Il ruolo della flora batterica intestinale, una specie di organo nell'organo, potrebbe rivoluzionare i concetti di salute e malattia. Al momento, infatti, si ha contezza di circa ottocento specie di batteri presenti, settecento ceppi e cinquantacinque famiglie, la maggior parte delle quali in stretto legame con l'attività intestinale.

Di tutto questo si parlerà a di **NutriMI - VIII Forum di Nutrizione Pratica**, congresso organizzato dalla società di consulenza SPRIM ITALIA, in programma il 3 e il 4 aprile al Centro Congressi Fondazione Stelline di Milano.

Ma quante malattie possono dipendere dall'alterazione - per eccesso o per difetto - dei batteri che compongono la flora intestinale? 'Potenzialmente tutte, ma oggi siamo sicuri che ciò accada nei pazienti diabetici, negli obesi, nei soggetti che soffrono di sindrome metabolica, intolleranze alimentari e malattie infiammatorie croniche intestinali', afferma Giovanni Gasbarrini, Presidente della Fondazione Ricerca in Medicina Onlus e moderatore di una sessione dedicata al tema nel corso di NutriMI - VIII Forum di Nutrizione Pratica.

Durante il workshop, in programma il 3 aprile nel corso di NutriMI - VIII Forum di Nutrizione Pratica, si parlerà anche del ruolo del microbiota nell'insorgenza dell'obesità. 'Nell'ultimo decennio il microbiota ha suscitato un crescente interesse come fattore ambientale in grado di influenzare la predisposizione verso l'obesità - afferma Anna Tagliabue, Direttore del Centro di Nutrizione Umana e Disturbi del Comportamento Alimentare all'Università di Pavia -. Questa ipotesi deriva da alcune ricerche americane che, dieci anni fa, hanno descritto le differenze esistenti tra la flora intestinale di topi geneticamente obesi e topi magri e gli effetti ingrassanti derivanti dal trapianto di microbiota di topi obesi in animali privi di batteri'.