

PROTEINE ANIMALI: ALLA SCOPERTA DELLE CARNI ROSSE E BIANCHE

Mole Vanvitelliana, ore 9,30-12

ANCONA, 6 dicembre 2014. La carne è uno dei principali prodotti di origine animale, il cui consumo, aumentato negli ultimi anni in molte parti del mondo, fornisce al nostro organismo proteine ad elevato valore biologico, vitamine e minerali. A questo alimento cardine della nostra dieta e al suo rapporto con la nostra salute è dedicato il convegno "**Proteine animali: alla scoperta delle carni rosse e bianche**", in programma **sabato 6 dicembre**, a partire dalle **ore 9,30**, presso la **Mole Vanvitelliana**, nell'ambito della mostra evento "**Nutrire la Salute**".

Durante l'incontro il tema verrà affrontato sotto diverse angolature: dagli aspetti **medico-scientifici** all'analisi della **sicurezza** dei prodotti che portiamo sulle nostre tavole alla qualità della produzione **made in Italy**. La dieta mediterranea, propria della nostra cultura, propone un moderato consumo settimanale di proteine di origine animale, ponendo questo alimento ai vertici della piramide alimentare al fine di ridurre l'incidenza nella popolazione di malattie metaboliche e sistemiche.

Interverranno: **Maria Federica Trombetta**, Professore Associato di Nutrizione e Alimentazione Animale Dipartimento D3A - UNIVPM, AN, **Marina Pasquini**, Professore Associato di Zootecnia Generale e Miglioramento Genetico Dipartimento D3A - UNIVPM, AN, **Andrea Rossi**, **Valeria Musi** e **Maria Teresa Pacchioli**, Ricercatori Centro Ricerche Produzioni Animali, RE, **Paolo Pierucci**, Medico Veterinario, **Antonio Benedetti**, Preside Facoltà di Medicina e Chirurgia Dipartimento DiSCLIMO - UNIVPM, AN, **Paolo Laudisio**, Direttore Bovinmarche, **Raffaele Formato**, Medico Veterinario, **Giannalberto Luzi**, Allevatore - Azienda Agricola Luzi.

Seguirà una piccola degustazione di salumi offerta dall'Azienda "Fattorie Biologiche - Scibè Dorianò".

INFO PUBBLICO

Mole Vanvitelliana

Banchina Giovanni da Chio 28, Ancona

Orario: da Martedì alla Domenica ore 8,30 – 13,00/ 15,00 – 19, 30

Ingresso gratuito e prenotazione obbligatoria per laboratori e visite guidate

Tel. 071-2204640

info@nutrirelasalute.org

www.nutrirelasalute.org