



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche

Nutrage, opportunità & innovazione

CNR Palermo 16-17 Maggio 2024

NUTRAGE “NUTRIZIONE, ALIMENTAZIONE & INVECCHIAMENTO ATTIVO”

WP5 - Cultura del cibo e alimentazione

(Coordina: **DiSBA**; partecipano: **DSB, DSU**)

WP leader DiSBA: F. Tenaglia (DiSBA)-S. Predieri (IBE)

Co-leader DSB: L. Billeci (IFC)

Co-leader DSU: E. Pagliarino (IRCRES)

WP5. Cultura del cibo e alimentazione

Le attività sono indirizzate ad indagini e studi rivolti al pubblico, con coinvolgimento diretto del consumatore finale nell'ottica partecipativa della consumer science e dell'analisi sensoriale. Particolare riguardo alla corretta informazione su aspetti nutrizionali, salutistici e profili giuridici dei prodotti.

Indagini e analisi

sull'evoluzione del cibo, delle abitudini alimentari, degli stili di vita

anche in relazione alla ristorazione collettiva, con valutazione di parametri di benessere correlati per

definizione di un modello di interazione di dati clinici ed epidemiologici e linee di guida

Identificazione di ingredienti ad alto valore salutistico presenti in prodotti tradizionali. **Sviluppo di tecniche innovative di preparazione/cottura** in grado di preservare le componenti bioattive presenti nel prodotto fresco (precision cooking).

Coinvolgimento Consumatori

Elaborazione di questionari, survey, interviste e test di accettabilità

Analisi dell'evoluzione della disciplina sulle informazioni nutrizionali obbligatorie e volontarie, sui claims nutrizionali e salutistici, sui novel food

Iniziative di divulgazione e comunicazione

interventi di educazione alimentare e organizzazione di laboratori itineranti ed interattivi

WP5. Cultura del cibo e alimentazione

3 Dipartimenti CNR - 13 Istituti - 42 Ricercatori - 31 Attività di

DISBA:

ricerca

- **IBBA**: P.A.Leone
- **IBBR**: V.Sberveglieri, M.Cammарeri
- **IBE**: S.Predieri, E.Gatti, M.Cianciabella, R.Tamburino, N.Lippi, G.M.Daniele, G.Versari, F.Rapparini
- **IPSP**: G.Di Prisco, A.Sacco, L.Gualtieri, E.Noris
- **ISA**: M.Dello Russo, V.Carbone, A.Formisano, A.Siani
- **ISAFOM**: M.Bufacchi, M.R. Orrico, S.Vivona, A.Veltri, A.Magariello, A.Patitucci

- **ISB**: F.Mariani, E.Donati
- **ISPA**: V.Capozzi, A.Palma, S.Spezziga D'Aquino, M.Montemurro, M.Tufariello

DSB:

- **IFC**: A. Tonacci, L.Billeci

DSU:

- **IRCRES**: E. Pagliarino, A.Autiero, G.Falavigna
- **IRPPS**: F.Pecoraro
- **ISEM**: S.Nocco
- **ISGI**: G.Strambi, G.Di Martino

WP5. Cultura del cibo e alimentazione

Task 5.1 Storia del cibo ed evoluzione dei regimi alimentari (DiSBA, DSU)

Task leader DiSBA: F. Mariani (ISB) Referente DSU: S. Nocco (ISEM)

Task 5.2 Percorsi di innovazione di cibi tradizionali ad alto valore nutrizionale (DiSBA, DSB)

Task leader DiSBA: V. Carbone (ISA); Referente DSB: L. Billeci (IFC)

Task 5.3 Analisi sociologiche, abitudini, comportamenti e nuove politiche alimentari per una nutrizione consapevole (DiSBA, DSU)

Task leader DiSBA: S. Predieri (IBE); Referente DSU: E. Pagliarino (IRCRES)

Task 5.4 L'informazione al consumatore sugli aspetti nutrizionali e salutistici e profili giuridici dei prodotti alimentari (DiSBA DSB, DSU)

Task leader DiSBA: S. Predieri (IBE); Referente DSB: A. Tonacci (IFC); Referente DSU: G. Strambi (ISGI)

Task 5.1 Storia del cibo ed evoluzione dei regimi alimentari



Subtask 5.1.1. Indagini e analisi su evoluzione del cibo e delle abitudini alimentari e su evoluzione storico-geografica e giuridica delle produzioni agroalimentari tipiche

Particolare riferimento alla Dieta Mediterranea

Focus sui prodotti fermentati

Ricerca origini storico-culturali delle etichettature volontarie (ISEM, ISPA).

Subtask 5.1.2. Iniziative di divulgazione e comunicazione sulla storia delle culture alimentari locali, sugli impatti sociali, ambientali ed economici della alimentazione umana e delle filiere agro-alimentari.

Eventi di divulgazione sugli effetti salutistici della Dieta Mediterranea nelle scuole attraverso seminari e giochi didattici interattivi costruiti ad hoc con l'obiettivo di diffondere le linee guida per una corretta alimentazione e di incentivare l'adozione di stili di vita salutari (ISA - Dello Russo; ISPA)

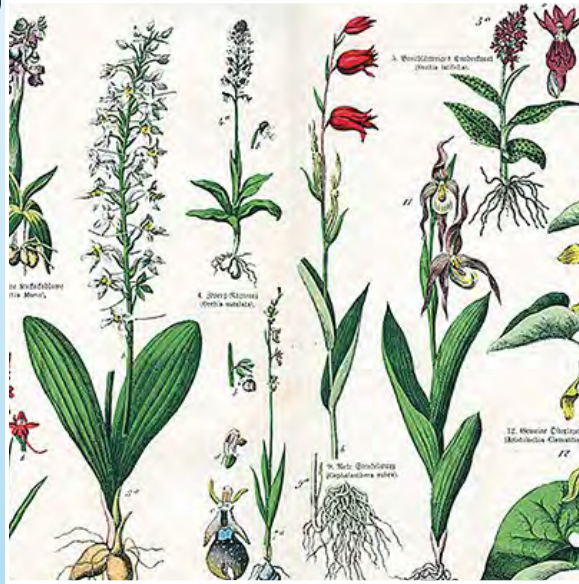
Eventi di divulgazione sulla storia e cultura:

Prodotti dell'alveare nel bacino del Mediterraneo (IPSP)

Piante selvatiche commestibili della tradizione Mediterranea (ISB)



Task 5.2 Percorsi di innovazione di cibi tradizionali ad alto valore nutrizionale



Subtask 5.2.1. Identificazione degli ingredienti alimentari ad elevato valore salutistico presenti in prodotti tradizionali

Oli e drupe da varietà "minori" e genotipi ottenuti da miglioramento genetico (ISAFOM)

Piante selvatiche usate nella tradizione popolare a scopo alimentare e officinale (ISB)

Prodotti tipici sardi con marchio DOP e PAT (ISPA)

Prodotti tradizionali o a base di nuovi ingredienti (IPSP)

Prodotti fermentati (ISPA)

Subtask 5.2.2. Sviluppo di tecniche innovative di preparazione/cottura in grado di preservare le componenti bioattive presenti nel prodotto fresco (precision cooking)

Implementazione di tecniche di cottura a bassa temperatura sottovuoto, con riduzione di sale e grassi di origine animale (IBE)

Monitoraggio in realtime di composti nocivi/tossici durante la cottura (Reazione di Maillard/degradazione di Strecker) mediante l'uso di sensori customizzati (IBBR).



Task 5.2 Percorsi di innovazione di cibi tradizionali ad alto valore nutrizionale



Subtask 5.2.3. Sviluppo di sensori e analisi sensoriali e di accettabilità delle preparazioni innovative

Realizzazione di profili sensoriali ed applicazione di analisi sensoriale dinamica con panel di popolazione anziana per la valutazione dell'accettabilità (IBE);

Analisi descrittiva (QDA) per la definizione dei profili sensoriali su succhi e/o vini del territorio pugliese; (ISPA);

Caratterizzazione sensoriale e nutrizionale di uno snack a base di arilli di melograno dry (ISA);

Sviluppo di sensori nanotecnologici innovativi che saranno in grado di affiancarsi alle analisi sensoriali, condotte su varietà moderne e tradizionali di pomodoro; (IBBR).

Applicazione di metodi minimamente invasivi per l'analisi di correlati neurofisiologici (uso di sensori indossabili ed algoritmi intelligenti per l'acquisizione e l'analisi di segnali fisiologici, tra i quali elettrocardiogramma e conduttanza cutanea) durante la somministrazione di stimoli sensoriali legati a sostanze edibili (Tonacci IFC)



Task 5.3 Analisi sociologiche, abitudini, comportamenti e nuove politiche alimentari per una nutrizione consapevole



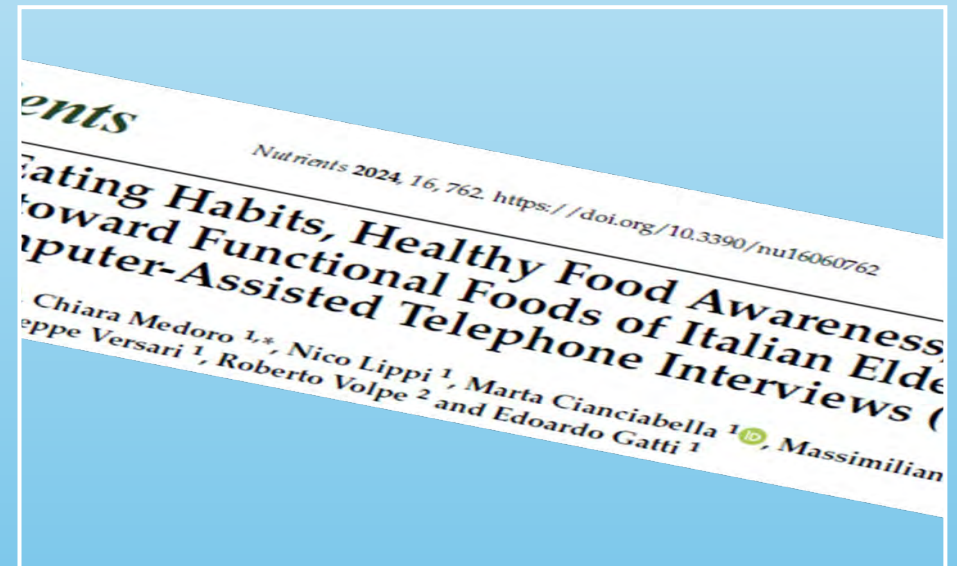
Subtask 5.3.1. Analisi degli stili di vita secondo i principi delle neuro-scienze applicate al consumatore finale e alla sua nutrizione

Indagini sugli stili alimentari degli anziani allo scopo di profilare strategie di comunicazione ed educazione utili ad incrementare il grado di accettabilità dei prodotti alimentari migliorati (DiSBA: IBBA - Leone).

Subtask 5.3.2. Elaborazione di questionari

Analisi dell'offerta alimentare e delle abitudini alimentari nella ristorazione collettiva dedicata alla popolazione anziana (case di riposo, RSA, reparti geriatrici ospedalieri, mense popolari) percorsi innovativi in termini di sostenibilità e benessere degli anziani con particolare attenzione ad alimenti che possano contrastare il declino cognitivo, le patologie cardio-vascolari e i tumori (Pagliarino IRCRES - IRPPS);

Realizzazione di questionari da proporre online (Lime Platform) e face-to-face con la tecnica della co-creation basata sulle aspettative sensoriali e la relazione con lo stile di vita (IBE)



Task 5.3 Analisi sociologiche, abitudini, comportamenti e nuove politiche alimentari per una nutrizione consapevole

ur average food use as best you can, and please answer
lines blank. PLEASE PUT A TICK (✓) ON EVERY LINE

ITEMS	AVERAGE USE LAST YEAR					
	Never or less than once/month	1-3 per month	Once a week	2-4 per week	5-6 per week	Once a day
rice, stew or casserole						
ew or slices						
stew						
try eg. turkey						
unchion meats						

Elaborazione di un questionario di frequenza alimentare –FFQ- per l'identificazione del consumo di alimenti ultra-processati (UPFs) (ISA);
Analisi dei parametri di benessere psicofisico correlati a stili di vita, attraverso studi inerenti la permanenza in ambienti naturali quali le fattorie sociali che sperimentano e innovano pratiche agricole nel rispetto delle persone e dell'ambiente (ISAFOM).

Subtask 5.3.3. Definizione di un modello di integrazione di dati clinici ed epidemiologici

e linee di guida, coinvolgendo medici e pazienti anziani, tenendo anche conto del contesto sociale e familiare (IRPPS)



Task 5.4
L'informazione e al consumatore sugli aspetti nutrizionali e salutistici e profili giuridici dei prodotti alimentari (DiSBA DSB, DSU)

Subtask 5.4.1. Analisi dell'evoluzione della disciplina sulle informazioni nutrizionali obbligatorie e volontarie (c.d. etichette fronte pacco, uso QRcode, ecc.) (ISGI- ISPA)

Subtask 5.4.2. Analisi della disciplina sui claims nutrizionali e salutistici (ISGI, ISA, ISPA).

Subtask 5.4.3. Analisi della disciplina dei novel food (ISGI - ISA - ISPA)

Subtask 5.4.4. Review di interventi di educazione alimentare per anziani e intermediari nell'alimentazione degli anziani (caregiver, persone preposte alla ristorazione...), incluso il settore della ristorazione di comunità, orientati al benessere alimentare, sostenibilità e riduzione degli scarti alimentari (IRCRES - IRPPS - ISPA).

Subtask 5.4.5 Elaborazione e somministrazioni di questionari e survey

Conjoint analysis per la definizione dei driver di gradimento e scelta alimentare e aspetti socioeconomici. Integrazione con test reali di assaggio guidato (IBE, IRCRES, IRPPS).



Somministrazione di questionari standardizzati per la valutazione del grado di piacevolezza e di familiarità di alimenti al fine di correlare misure estrinseche ed intrinseche legate alle qualità sensoriali di tali sostanze edibili

I risultati ottenuti saranno impiegati per promuovere l'educazione alimentare verso cibi salutari, prendendo come riferimento la popolazione over-65, nonché per valutare segni precoci di deterioramento cognitivo utilizzando la valutazione sensoriale olfattiva quale biomarker precoce di neurodegenerazione (IFC)

Subtask 5.4.6 Organizzazioni e di laboratori itineranti e interattivi ed iniziative sociali

Attività di comunicazione e divulgazione finalizzate alla promozione della Dieta Mediterranea e di corretti stili di vita

Organizzazione di laboratori hands-on per la conoscenza e la promozione della Dieta Mediterranea (IBE, IRPPS)



Quarto Inferiore



Cerisano (CS)



Labaro (Roma)

NUTRAGE
Progetto di Ricerca
NUTRAGE
Nutrizione, Alimentazione e Invecchiamento Attivo,
del Consiglio Nazionale delle Ricerche
Tutte le persone con più di 65 anni sono
invitate a partecipare alle attività nel ruolo
di assaggiatori e critici alimentari!
Il vostro contributo ci aiuterà ad ottenere
importanti risultati per il progetto!

Ore 10.00 Introduzione e saluti
Francesca Pellegrino, Assessore Comune di Cerisano
Ore 10.15 Presentazione del Progetto
Federico Fenaglia, Tecnologo-CNR
Ore 10.30 La Dieta Mediterranea
Roberto Volpe, Medico Ricercatore-CNR
Ore 11.00 Sessione di assaggi e analisi sensoriale
Stefano Predieri, Primo Ricercatore-CNR
Ore 12.30 Conclusioni e brindisi insieme!

Per registrazioni: Francesca Pellegrino
email: francescapellegrino73@gmail.com
tel: 347 2257514

MARTEDÌ 7 MAGGIO
ORE 10.00 - 12.30
Casa della Cultura
Piazza Zupi
Cerisano (CS)

Consiglio Nazionale
delle Ricerche
Con il supporto del
Comune di Cerisano

curiosità coinvolgimento impegno
consapevolezza
collaborazione
responsabilità educazione
sviluppo progresso
comunità studio diritto
conoscenza informazione
accessibilità rispetto

