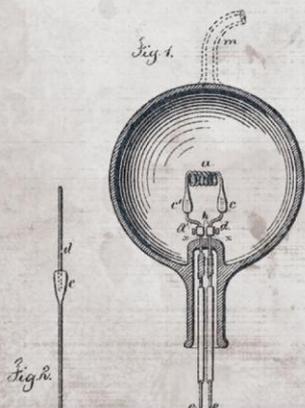


ART
LITERATURE
SCIENCE



```
main() {  
  extrn a, b, c;  
  putchar(a); putchar(b); putchar(c); putchar('!\n');  
}  
a 'hell';  
b 'o, w!';  
c 'orld!';
```



13 MARZO 2015
ORE 17,00

Alimentazione e sicurezza alimentare nella vita quotidiana: Expo 2015, un'occasione per riflettere.

Esperto:

Marco Trevisan - Professore ordinario di Chimica Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

Facilitatore:

Gloria Luzzani - studente master of science "Agricultural and Food Economics", Università Cattolica del Sacro Cuore - Cremona

Coordinatori:

Stephan Guggenbichler - Amsit, Hildegard Schulte-Umberg SDI München, Patrizia Mazzadi Scuola bilingue italo italo-tedesca Leonardo da Vinci Monaco, Miriam Bisagni - Piacecibosano Piacenza

Luogo: Aula Magna SDI München, Baierbrunner Str. 28, 81379 München - Germania

La tutela della salute dei consumatori si basa sulle relazioni tra agricoltura, alimentazione e ambiente. I consumatori percepiscono che i rischi della sicurezza alimentare siano riconducibili al metodo di produzione e considerano gli alimenti biologici come più sicuri degli alimenti tradizionali, ossia hanno la sensazione che gli alimenti biologici contengano meno contaminanti chimici. Questo è vero se l'alimento biologico è stato prodotto con le adeguate attenzioni. Un aumentato contenuto di nutrienti nell'alimento biologico rispetto a quello convenzionale non è però documentato: l'Unione Europea conferma che scegliere questo tipo di alimenti fa bene all'ambiente, ma non necessariamente alla salute, inoltre l'American journal of Clinical Nutrition spiega, in una revisione sistematica di studi di qualità del 2010, che non ci sono prove per sostenere una differenza di qualità tra i nutrienti biologici e alimentari convenzionali. L'appuntamento intende offrire un approfondimento sugli aspetti di sicurezza alimentare della produzione e del consumo alimentare di cibo biologico e ottenuto con diversi metodi di coltivazione.

Si ringrazia *Amsit* - Associazione medico-scientifica italo tedesca, *Scuola Italo tedesca* - *Leonardo da Vinci* e Istituto Superiore per Interpreti e Traduttori - *SDI München* per la partecipazione all'evento.

Durante il caffexpò sarà offerto un aperitivo "sostenibile" con prodotti del territorio parmigiano e piacentino sostenuto da BiDiBi. Per partecipare all'evento e riservarsi un aperitivo è necessario iscriversi a info@piacecibosano.com

IN COLLABORAZIONE CON



WWW.CAFFEXPO.COM

