

ALIMENTAZIONE E MOVIMENTO: STRATEGIE EFFICACI PER LA PREVENZIONE ONCOLOGICA



Marina Pisano e Maria Serra
Istituto di Ricerca Genetica e Biomedica
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025

ore 15.00 - 18.00

Rimini Wellness - Arena Pad. D4

Una sana alimentazione e una regolare attività fisica sono strumenti chiave nella prevenzione oncologica.

Uno stile di vita equilibrato contribuisce significativamente alla riduzione del rischio di sviluppare tumori e promuove un miglioramento complessivo dello stato di salute.

Investire nella prevenzione oggi significa tutelare la salute e la qualità della vita di domani.



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



**Consiglio Nazionale
delle Ricerche**

CIBO CHE CARICA: TRA PERFORMANCE SPORTIVA E PIACERE SENSORIALE



Lucia Billeci e Alessandro Tonacci
Istituto di Fisiologia Clinica
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025

ore 15.00 - 18.00

Rimini Wellness - Arena Pad. D4

Un viaggio tra scienza e gusto alla scoperta degli alimenti che potenziano il fisico e coccolano i sensi. Capiremo come scegliere ciò che mangiamo non solo per migliorare la performance sportiva, ma anche per nutrire mente e benessere. Grazie alla **scienza sensoriale**, scopriremo come colori, profumi e consistenze influenzano il nostro rapporto con il cibo.

Un'esperienza in cui **nutrizione e percezione** si fondono, rivelando come ogni scelta alimentare sia profondamente legata alla **nostra unicità sensoriale e individuale**.



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



**Consiglio Nazionale
delle Ricerche**

DIETA, SPORT E CERVELLO

IL VALORE DI UNO STILE DI VITA SANO



Rosalia Pellitteri

Istituto per la Ricerca e l'Innovazione Biomedica
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025

ore 15.00 - 18.00

Rimini Wellness - Arena Pad. D4



Un'alimentazione equilibrata, l'attività fisica regolare e il supporto di specifici estratti naturali rappresentano un approccio efficace per preservare la salute cerebrale. Numerosi composti naturali, noti per le loro proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, possono contribuire a contrastare i processi di invecchiamento e a rallentare la comparsa di disturbi cognitivi e motori legati a patologie neurodegenerative.

Prendersi cura del proprio stile di vita è il primo passo verso un futuro in salute.



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



**Consiglio Nazionale
delle Ricerche**

UNA CORSA VERSO LA LONGEVITÀ CEREBRALE



Stefano Farioli Vecchioli
l'Istituto di Biochimica e Biologia Cellulare
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025
ore 15.00 - 18.00
Rimini Wellness - Arena Pad. D4

A partire dai 30 anni nostro cervello comincia a perdere circa **100 mila neuroni** al giorno. Col passare del tempo, funzioni come memoria, attenzione e capacità di apprendimento possono mostrare segni di cedimento. Ma tutto questo non ci deve spaventare, anzi ci deve spingere all'azione. Una attività fisica costante, moderata e consapevole, infatti, è uno dei migliori alleati per mantenere un **cervello giovane**.

Scopriamo insimeme tutti i meccanismi neuro-benefici che rendono lo sport così essenziale per il benessere.



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



Consiglio Nazionale
delle **Ricerche**

GLI ALIMENTI FUNZIONALI

IL GUSTO INCONTRA LA SCIENZA DEL BENESSERE



Angela Cardinali
Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025

ore 15.00 - 18.00

Rimini Wellness - Arena Pad. D4



Il cibo oggi non è solo una fonte di nutrimento ma può diventare un vero e proprio **alleato del benessere**. Gli **alimenti funzionali** forniscono importanti sostanze in grado di apportare benefici aggiuntivi alla salute, contribuendo alla prevenzione o al miglioramento di specifiche condizioni fisiologiche o patologiche. La ricerca, attraverso sistemi di **digestione simulata**, ne studia l'efficacia, valutando biodisponibilità, stabilità e impatto sul microbioma.

Gli alimenti funzionali non sono medicine, ma sanno prendersi cura di te... un morso alla volta



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



Consiglio Nazionale
delle **Ricerche**

SCIENZA E ALIMENTAZIONE

ALLA SCOPERTA DI NUOVI ALIMENTI FUNZIONALI



Laura Pucci

Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025

ore 15.00 - 18.00

Rimini Wellness - Arena Pad. D4



La scienza può rivoluzionare la nostra alimentazione?

Dai **cereali fermentati** a basso indice glicemico alle **alghe proteiche** di nuova generazione: nei laboratori nascono **alimenti funzionali** ricchi di composti bioattivi che supportano la salute dell'intestino, modulano lo stress ossidativo e favoriscono il benessere. Nuovi alimenti tutti da scoprire, dove gusto, prevenzione e innovazione si incontrano, verso nuove soluzioni ricche di vantaggi per gli sportivi e non solo....

Le novità possono aprire le porte a scoperte sorprendenti, ti aspettiamo per assaggiare i nostri prodotti!



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



Consiglio Nazionale
delle **Ricerche**

AUTOIMMUNITÀ

IL RUOLO DELLO STILE DI VITA E DELL'AMBIENTE



Magdalena Zoledziowska
Istituto di Ricerca Genetica e Biomedica
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025
ore 15.00 - 18.00

Rimini Wellness - Arena Pad. D4

L'**autoimmunità** è considerata come una conseguenza di un inadeguato adattamento dell'organismo umano ai rapidi **cambiamenti ambientali**.

La buona notizia è che **possiamo fare molto per prevenirla**: mangiare in modo sano, prendersi cura del microbiota intestinale, muoversi di più, proteggere la salute mentale e ridurre l'inquinamento, sono tutti fattori che influenzano il nostro sistema immunitario, fin dalla nascita.

Ogni scelta conta. Siamo noi a decidere quanto vogliamo investire in un ambiente e uno stile di vita che aiutino davvero le nostre difese a fare il loro lavoro.



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



**Consiglio Nazionale
delle Ricerche**

MICROBIOTA INTESTINALE E DIETA: UN'ALLEANZA PER LA SALUTE



Carlotta De Filippo

Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025

ore 15.00 - 18.00

Rimini Wellness - Arena Pad. D4

Il **microbiota intestinale** è un ecosistema dinamico, influenzato profondamente dalla **dieta**. Le sue alterazioni possono incidere sul nostro metabolismo, sull'infiammazione e sul rischio di malattie croniche.

Una dieta ricca di **fibre e alimenti vegetali** promuove una maggiore **diversità microbica** e la produzione di **metaboliti benefici**. Al contrario, abitudini alimentari sbilanciate possono comprometterne l'equilibrio.

Modulare il microbiota attraverso la nutrizione rappresenta oggi una promettente frontiera per la **prevenzione e il trattamento di patologie metaboliche e sistemiche**.

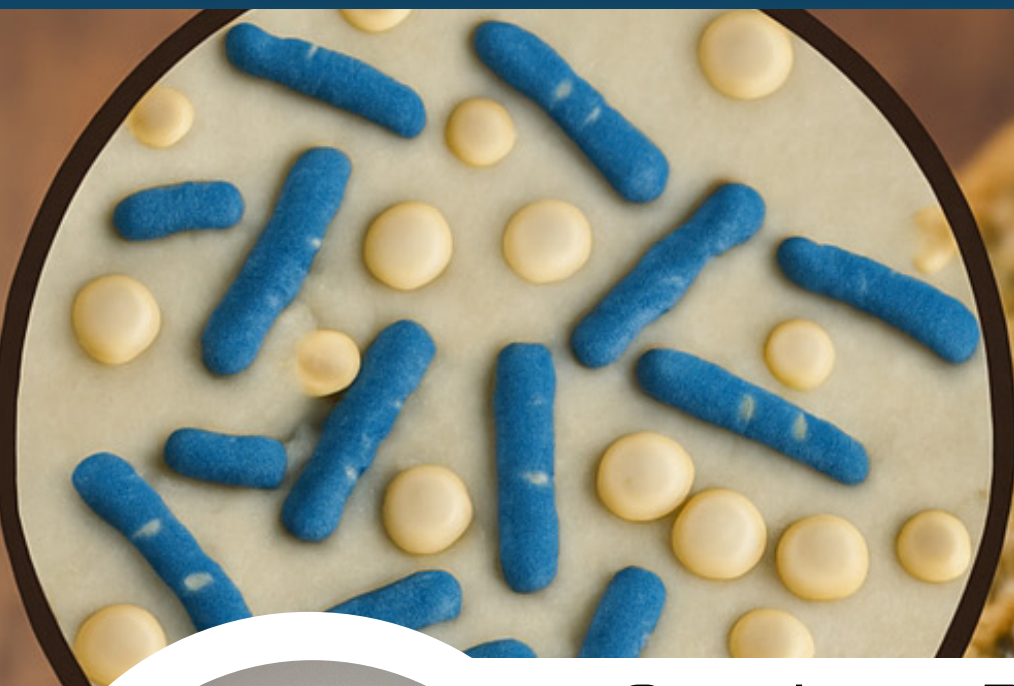


NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



**Consiglio Nazionale
delle Ricerche**

NUOVI ALIMENTI FUNZIONALI I BENEFICI DELLA FERMENTAZIONE



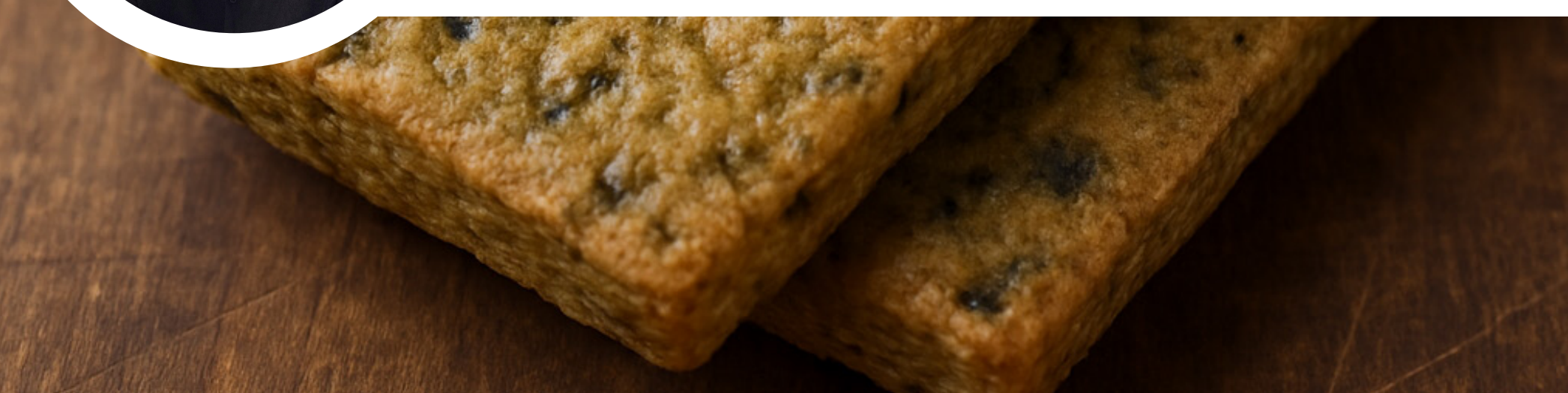
Gianluca Bleve

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025

ore 15.00 - 18.00

Rimini Wellness - Arena Pad. D4



Dalla tradizione mediterranea nascono nuovi ingredienti funzionali a base di cavolo nero e olive da tavola, ottenuti attraverso **fermentazione controllata** con lieviti e batteri lattici selezionati.

Un concentrato naturale di **polifenoli, antiossidanti e vitamine**, pensato per migliorare la **salute intestinale**, rafforzare il **sistema immunitario** e contrastare lo **stress ossidativo**.

Inseriti in prodotti da forno, questi ingredienti danno vita a **snack innovativi**: gustosi, salutari e perfetti per rispondere alla crescente richiesta di alimenti funzionali che **uniscono piacere e benessere**.



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



Consiglio Nazionale
delle **Ricerche**

FITONUTRIENTI E MACRONUTRIENTI: LA RICCHEZZA FUNZIONALE DEGLI ALIMENTI



Aurelia Scarano

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025

ore 15.00 - 18.00

Rimini Wellness - Arena Pad. D4



Fitonutrienti e Micronutrienti svolgono un ruolo fondamentale nel mantenere il nostro corpo in forma e in equilibrio.

Questi potenti composti naturali, agiscono come scudi contro lo stress ossidativo, rafforzano le difese immunitarie, aiutano a prevenire l'insorgenza di numerose patologie croniche e non solo...

Scegliere ogni giorno cibi vegetali freschi e non raffinati ci permette di fare il pieno di queste sostanze benefiche per favorire uno stato di benessere a lungo termine.

Ciò che metti nel piatto può realmente fare la differenza!



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



**Consiglio Nazionale
delle Ricerche**

REALTÀ VIRTUALE E INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER LA CURA DEI DISTURBI ALIMENTARI



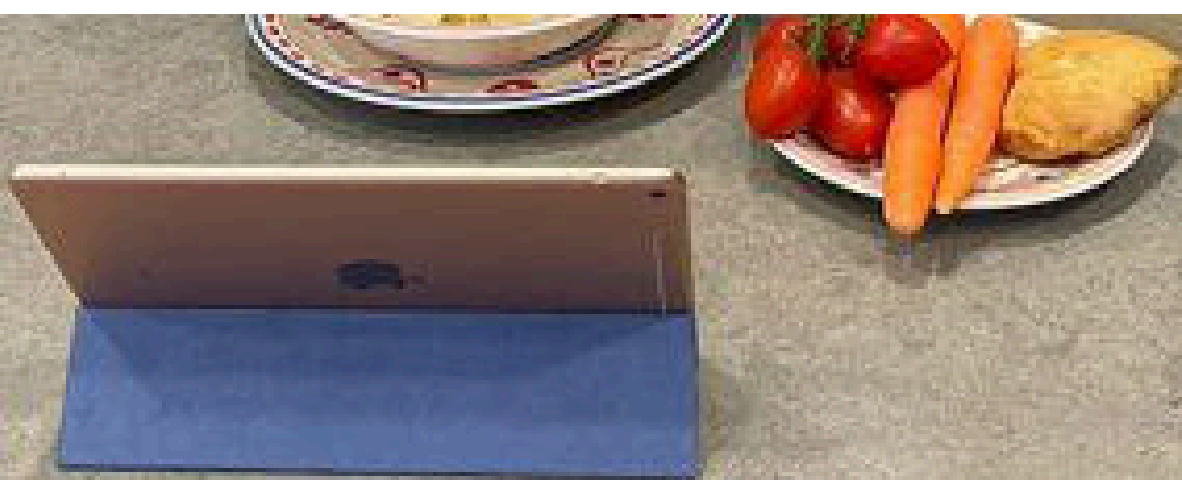
Flavia Marino

Istituto per la Ricerca e l'Innovazione Biomedica
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025

ore 15.00 - 18.00

Rimini Wellness - Arena Pad. D4



“Arcadia VR” è un progetto che unisce Realtà Virtuale, Intelligenza Artificiale e biosensori per affrontare in modo innovativo i disturbi della nutrizione e dell'alimentazione.

Ambienti immersivi personalizzati e tecnologie interattive, offrono un'esperienza terapeutica unica, capace di migliorare la consapevolezza corporea, regolare le emozioni e supportare percorsi clinici su misura.

Un nuovo modo di fare prevenzione, cura e monitoraggio, pensato per essere accessibile, efficace e scientificamente avanzato.



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



**Consiglio Nazionale
delle Ricerche**

COMPRENDERE IL CONSUMATORE OGGI: IL VALORE DELL'ANALISI SENSORIALE



Stefano Predieri e Giuseppe Versari
Istituto per la Bioeconomia
Consiglio Nazionale delle Ricerche

30 maggio 2025

ore 15.00 - 18.00

Rimini Wellness - Arena Pad. D4



L'**analisi sensoriale** mette al centro il **consumatore** e rappresenta uno strumento prezioso per esplorare i processi inconsci che influenzano le sue **scelte d'acquisto** e l'**impatto emotivo** verso un prodotto. Grazie alla comprensione delle dinamiche nascoste che guidano le preferenze e le decisioni dei consumatori, **l'esperienza d'acquisto si trasforma in qualcosa di più profondo e coinvolgente.**



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche



Consiglio Nazionale
delle **Ricerche**

Scienza e wellness: la formula della longevità

IL CASO DEL PROGETTO NUTRAGE

30 MAGGIO
ORE 15.00 - 18.00
Rimini Wellness
Arena Pad. D4

Sessione 1

Stili di vita e benessere fisico

Moderatori

Antonio Francesco Logrieco, Angelo Santino - CNR



Alimentazione e movimento:
strategie efficaci per la prevenzione
oncologica

Marina Pisano e Maria Serra - CNR



Dieta, Sport e Cervello:
il valore di uno stile di vita Sano

Rosalia Pellitteri - CNR



Una corsa verso la longevità cerebrale

Stefano Faioli Vecchioli - CNR



Autoimmunità
Il ruolo dello stile di vita e dell'ambiente

Magdalena Zoledziewska - CNR



Realtà virtuale e Intelligenza Artificiale per la
cura dei disturbi alimentari

Flavia Marino - CNR

Sessione 2

Nutrizione e longevità

Moderatori

Angelo Santino, Federica Tenaglia - CNR



Gli alimenti funzionali. Il gusto incontra la
scienza del benessere

Angela Cardinali - CNR



Scienza e alimentazione: alla scoperta di
nuovi alimenti funzionali

Laura Pucci - CNR



Nuovi alimenti funzionali: i benefici della
fermentazione

Gianluca Bleve - CNR



Fitonutrienti e micronutrienti. La ricchezza
funzionale degli alimenti

Aurelia Scarano - CNR



Microbiota intestinale e dieta: un'alleanza per
la salute

Carlotta De Filippo - CNR



Da sottoprodotti a Superfood. Le nuove
frontiere del Benessere

Francesco Meneguzzo e Federica Zabini - CNR

Sessione 3

Esperienza sensoriale e alimentazione



Comprendere il consumatore oggi: il valore dell'analisi sensoriale

Stefano Predieri e Giuseppe Versari - CNR



Cibo che carica: tra performance sportiva e analisi sensoriale

Lucia Billeci e Alessandro Tonacci - CNR



**Consiglio Nazionale
delle Ricerche**



NUTRAGE
Consiglio Nazionale delle Ricerche