

RELATORI

Vincenzo D'Andrea

Dirigente Medico Veterinario
Centro Riferimento Prodotti Agroalimentari Tipici Regione Campania

Federico Infascelli

Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Professore di nutrizione e alimentazione animale

Nunzio Marcelli

Azienda Agricola La Porta dei Parchi – Cooperativa ASCA
Anversa degli Abruzzi (AQ)

Luigi Montano

Responsabile Servizio Medicina dello Stile di Vita in UroAndrologia
Ospedale S. Francesco D'Assisi - Oliveto Citra - ASL Salerno
Presidente Società Italiana della Riproduzione Umana

Michele Ruo

ASREM
Medico di Medicina Generale – Tufara (CB)

Sabatino Troisi

Medico Veterinario
Istituto di Gestione della Fauna – Napoli

Raffaella Tudisco

Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Docente di Allevamento dei Ruminanti

**NB: il corso è a numero chiuso: si raccomanda di effettuare la pre-iscrizione.
La capienza dell'aula, per la partecipazione in presenza, è di 50 posti riservati
prioritariamente ai medici veterinari
E' assicurata la fruibilità in modalità webinar**

Per informazioni ed iscrizioni:

Telefono: 0818231562

Email: sedecampania@fondazioneanthea.it

Per iscriversi: <https://bit.ly/3bXccjD>



- 1) cliccare sul titolo del corso
- 2) effettuare la login al sito
- 3) iscriversi al corso, anche premendo sul titolo del corso e poi sul tasto ISCRIVITI che comparirà in basso

Se non si ha ancora un proprio account:

- 1) cliccare sul titolo del corso
- 2) scegliere CREA UN ACCOUNT ed inserire i propri dati
- 3) aspettare la mail e confermare la propria identità e riprendere il percorso d'iscrizione



PASCOLI, SAPERI E SALUTE: I FORMAGGI DEL MASSICCIO DEL MATESE



VENERDÌ 29 LUGLIO 2022 - ORE 9.00
CASA DI RIPOSO 'SS.CUORI DI GESÙ E MARIA'
AUDITORIUM
VIA MONTE CROCELLA, 23 – BOJANO (CB)



Codice ECM 3391-359251

Evento accreditato per:

Dietista

Chimico

Biologo

Medico Chirurgo

Veterinario

Crediti: 6,0 (sei/0)



29 LUGLIO 2022

8.30 Registrazione dei partecipanti

8.45 SALUTI ISTITUZIONALI

**9:00 I Pascoli montani da valore storico a risorsa
ambientale**

Sabatino Troisi

**9:40 Latte e formaggi di animali allevati al pascolo e
salute dell'uomo**

Federico Infascelli

**10:20 Influenza dell'alimentazione sull'espressione
genica di enzimi coinvolti nel metabolismo lipidico**

Raffaella Tudisco

**10:50 Dall'infertilità ai tumori: il seme "Sentinella" della
salute Ambientale e Generale. Rischi e Difese**

Luigi Montano

11.30 Pausa caffè

**11:50 Alimentazione, Stile di vita, principio e fine del
benessere psico-fisico.**

Michele Ruo

12:30 Il ruolo dei P.A.T. nelle aree protette

Vincenzo D'Andrea

13.00 Pausa pranzo

**13:30 I pecorini di Nunzio Marcelli, una storia tra criticità e
successi**

Nunzio Marcelli

14:15 Dibattito e conclusioni - Adempimenti fine corso

Perché questo incontro

Il concetto di «economia montana» richiama immagini di un mondo, di uno stile di vita e di utilizzazione del suolo tradizionali e costanti nel tempo. Economia montana è sinonimo di genuinità, salute, identità, natura, avventura e molto altro. Tutti elementi sapientemente impiegati nel turismo e nel marketing dei prodotti.

L'economia montana per i cittadini è molto di più di un soggetto pubblicitario. Per questo motivo come Ordine proponiamo l'evento come riflessione sul rapporto tra cibo e salute dal punto di vista delle economie montane. Infatti, esami su formaggi prodotti in queste aree, ancora tradizionalmente votate alla produzione casearia, hanno evidenziato importanti proprietà antiossidanti riconducibili all'alimentazione degli animali: è noto che quanto più gli animali pascolano liberamente in alpeggio, tanto più il latte che producono è ricco di fitosteroli, molecole a cui si attribuisce la capacità di ridurre l'assorbimento di colesterolo LDL e totale.

Poichè coloro che con più assiduità acquistano il formaggio in montagna non sono consumatori sprovveduti, in un sistema economico che si regge su tecniche di commercializzazione di massa che fanno leva su forme di nostalgia (surrogata) per passati immaginati e su fantasie precorritrici del futuro la "nostalgia" genuina per solide tradizioni produttive e una realistica aspirazione ad un futuro più ecologico, dovrebbero ricevere la dovuta considerazione.