

# Guarire a tavola



• **Segreteria Scientifica**  
E. Novembre

• **Eventi Formativi**  
C. D'Agostino

• **Segreteria Organizzativa**  
F. Mori - 055.5662034 - 347.6159711

• **Modalità iscrizione**

L'iscrizione è gratuita e deve essere effettuata on line entro il 20 gennaio 2017 collegandosi alla Sezione Formazione del sito internet.

• **Crediti E.C.M. 2017 n.4 - Cod. ev. 9042016052060**

I crediti sono riconosciuti a seguito della frequenza totale, compilazione del questionario di gradimento e superamento della verifica di apprendimento. L'attestato è inviato via mail dopo la conclusione dell'evento.

• **Destinatari**

Medici, Pediatri di famiglia, Infermieri, Biologi, Farmacisti, Dietisti, Veterinari, Specializzandi.

• **Riferimenti**

Per informazioni sulle modalità di iscrizione e partecipazione, scrivere a: [iscrizionicorsi@meyer.it](mailto:iscrizionicorsi@meyer.it)

Per ogni altra informazione rivolgersi alla Segreteria organizzativa.

[www.meyer.it](http://www.meyer.it)

Quartopiano Firenze © 2016



# Guarire a tavola

Convegno Multidisciplinare Nutraceutica e Bambino

28 gennaio 2017 • ore 8.30 • Aula Magna - AOU Meyer

# Guarire a tavola

Convegno Multidisciplinare Nutraceutica e Bambino

• 8.30  
**Iscrizione / caffè di benvenuto**

• 9.00  
**Saluti**  
A. Zanobini - *Direttore Generale AOU Meyer*  
P. Geppetti - *Direttore Dipartimento Scienze della Salute Università di Firenze*

• 9.15  
**Questionario di ingresso**

• 9.30  
**La Nutraceutica al Meyer**  
A. Frosini - *Fondazione Toscana Life Sciences*

• 10.00 -11.30  
**Tavola Rotonda: Il latte di asina amiatina**  
moderatori:  
M. De Martino - *Meyer Health Campus*  
A. Vierucci - *Università di Firenze*

- Il latte di asina: caratteristiche fisico-chimiche  
M. Martini - *Università di Pisa*
- Il latte di asina: caratteristiche igienico-sanitarie  
G. Brajon - *Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana*
- Il Latte di asina nei bambini allergici al latte vaccino  
E. Novembre - *AOU Meyer*
- Il Latte di asina amiatina dalle Bandite di Scarlino alla Banca del Latte del Meyer  
P. Biagini - *Complesso Agricolo Forestale Bandite di Scarlino*  
F. Belli - *AOU Meyer*

• 11.30  
**Letture: La tavola, la condivisione**  
G. Donzelli - *Fondazione Meyer*

28 gennaio 2017

• 12.00 -14.00  
**Tavola Rotonda: Malattie croniche e alimentazione**

moderatori:  
M. Resti - *AOU Meyer*  
S. Seminara - *Università di Firenze*

- Gli alimenti della tradizione Toscana nei bambini con disturbi funzionali dell'apparato digerente  
P. Lionetti - *AOU Meyer*
- Il bambino diabetico a tavola  
S. Toni - *AOU Meyer*
- Obesità e alimentazione  
S. Stagi - *AOU Meyer*
- La tosse cronica e polifenoli/flavonoidi  
R. Nassini - *Università di Firenze*

• 14.00  
**Questionario uscita e di gradimento**

È noto da millenni che alcuni cibi contengono sostanze benefiche, capaci di prevenire alcune malattie e curarne altre. Negli ultimi anni queste sostanze sono state individuate e caratterizzate, tanto da potere essere considerate veri e propri farmaci.

È stato quindi possibile coniare un nuovo termine la **Nutraceutica** che coniuga il concetto di nutrizione con quello di farmaceutica.

La **Nutraceutica** è quindi un nuovo filone di ricerca teso ad indagare, da un punto di vista rigorosamente scientifico, il legame fra alimentazione e benessere, e alimentazione e cura. Una alimentazione corretta ed individualizzata in base alle esigenze specifiche offre oggi interessanti opportunità terapeutiche anche nei bambini.

Il latte di asina, ad esempio, è un latte molto ben tollerato e gradito dai bambini allergici al latte di mucca, ed è ricco di calcio e di sostanze antinfiammatorie. Altri alimenti, contenuti in cibi della tradizione toscana, come cavoli e fagioli sono ricchi di sostanze capaci di contrastare le complicanze del diabete, e altri ancora, come alcuni grani antichi coltivati in Toscana, possiedono effetti benefici sull'apparato digerente. Ecco perché si può "**Guarire a tavola**".