

Tra innovazione e precauzione: gli alimenti ultra-processati

(Sintesi)

Il giorno 13 ottobre 2025 si è svolto presso il Centro Congressi del Palazzo Invernizzi a Milano il Convegno “Tra innovazione e precauzione: gli alimenti ultra-processati”. In un’epoca in cui la trasformazione industriale del cibo solleva interrogativi sempre più pressanti, la Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, in collaborazione con l’Accademia dei Georgofili (di cui è socio sostenitore) e in accordo con l’Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari, ha promosso un evento multidisciplinare per analizzare evidenze, benefici, rischi e prospettive del cibo cosiddetto ultra-processato.

L’incontro si è proposto come momento di riflessione e confronto tra esperti di diversi ambiti – ricerca scientifica, tecnologia alimentare, comunicazione, nutrizione e medicina, economia e politica – con l’obiettivo di approfondire i molteplici aspetti legati a questa tipologia di alimenti: dagli ingredienti utilizzati per la loro formulazione alla loro diffusione sul mercato, al loro impatto sulla salute umana fino alle implicazioni sociali ed economiche.

I lavori sono stati introdotti dal prof. Giuseppe Bertoni, che, in qualità di presidente, ha portato i saluti della Fondazione mentre l’incontro è stato moderato dalla dott.ssa Marina Carcea, Consigliera dell’Accademia dei Georgofili e CREA.

Il prof. Emanuele Marconi, Accademia dei Georgofili e Università Campus Biomedico di Roma, ha presentato la prima relazione su legame tra alimenti ultraprocesati e tecnologie alimentari effettuando una approfondita analisi della classificazione degli alimenti.

Il dott. Giorgio Donegani, Consigliere dell’Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari ha trattato il tema del ruolo del tecnologo alimentare nella comunicazione al cittadino.

La prof. Licia Iacoviello, Università LUM “Giuseppe Degennaro” Casamassima (BA) e IRCCS Neuromed di Pozzilli (IS), ha invece portato il punto di vista dell’epidemiologia e della salute pubblica relativamente al consumo di alimenti classificati come ultra-processati.

L’ultima relazione è stata tenuta dal prof. Dario Frisio, presidente della Sezione Nord Ovest dell’Accademia dei Georgofili e Università degli Studi di Milano che ha portato all’attenzione dei partecipanti le prospettive economiche ed il valore del settore agro-alimentare nel prossimo futuro tenendo conto della crescita demografica, del crescente inurbamento, dei cambiamenti climatici e della sostenibilità delle produzioni agricole.

A conclusione delle relazioni si è svolto un vivace dibattito a cui hanno partecipato diversi intervenuti. L’iniziativa si è svolta sia in presenza che in diretta streaming e l’evento registrato è fruibile al seguente link <https://www.fondazioneinvernizzi.it/2025/10/05/tra-innovazione-e-precauzione-gli-alimenti-ultra-processati/>. I partecipanti iscritti all’Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari hanno potuto usufruire di CFU.

Il Convegno si è collocato nel più ampio impegno della Fondazione Invernizzi a sostegno della filiera agro-alimentare con particolare attenzione ai temi dell’innovazione, della sostenibilità e della salute pubblica.