

# Mercoledì 18 Aprile 2018

**Orto Botanico ore 17,00**  
**Viale Mattioli 25, Torino**  
**Ingresso Libero**



SOCIETÀ BOTANICA ITALIANA  
SEZIONE PIEMONTE-VALLE D'AOSTA

Cinzia Margherita Berteza è professore associato di Fisiologia Vegetale presso il Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi dell'Università degli Studi di Torino. Inoltre è presidente del corso di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di Torino.

La **Società Botanica Italiana** in collaborazione con l'**Orto Botanico di Torino** e il **Museo di Scienze Naturali di Torino**, Vi invitano alla conferenza dal titolo:

«**I novel food e le frontiere dell'alimentazione umana**» a cura di **Cinzia M. Berteza**

La globalizzazione, la diversità etnica e la ricerca di nuove fonti di sostanze nutritive portano al continuo arrivo di cibi nuovi (*novel food*) sulle nostre tavole. Nel corso della storia nuovi tipi di alimenti, nuovi ingredienti alimentari e nuove modalità di produzione degli alimenti hanno fatto il loro ingresso in Europa da ogni parte del mondo. Esempi del passato sono le banane, i pomodori, i frutti tropicali, il mais, il riso e diverse spezie arrivati originariamente in Europa come nuovi alimenti. Ai sensi della normativa UE, qualsiasi cibo che non sia stato consumato "in modo significativo" prima del maggio 1997 è considerato un nuovo alimento e la sua messa in commercio è sotto stretto controllo. Tra i *novel food* dei nostri giorni troviamo gli alimenti a base di alghe, i semi di chia, il frutto del baobab, l'alchechengio peruviano e gli insetti. Ma questi nuovi alimenti sono destinati davvero a cambiare l'alimentazione del futuro?

