



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

INCONTRO PARTNER STRATEGICI

Venerdì 27 febbraio 2026
UNISG DI POLLENZO


Programma

Dalle ore 10:00 - **Welcome Coffee**, presso Aula 5 - Agenzia di Pollenzo

Ore 10:30 - **Inizio Incontro**, presso Aula 5 – Agenzia di Pollenzo

- **Benvenuto** di *Oscar Farinetti*, presidente Associazione Amici Università di Pollenzo e **presentazione nuovi partner strategici**
- Presentazione del tema della giornata e del corso di **Laurea Magistrale in Food and Planetary Health**, *Nicola Perullo*, Magnifico Rettore UNISG
- **"Cibo, salute e responsabilità: nuove sfide tra industria alimentare, corpo e desiderio"** keynote speech di *Leonardo Mendolicchio*, Medico Psichiatra e Psicoanalista e direttore dipartimento cura e ricerca disturbi alimentari Irccs Auxologico.
- **"Il connubio tra Nutrizione Clinica e Scienze Gastronomiche: il caso del tumore al seno"** intervento di *Andrea Devecchi*, dottorando UNISG
- **"Nutrire la consapevolezza: quando il cibo incontra la mente"** intervento di *Alessia Amistà*, dottoranda UNISG
- **Comunicazioni** al Network
- **Momento di confronto** tra i Partner Strategici sul tema della giornata
- **Conclusioni** di *Carlo Petrini*, Presidente UNISG

Ore 13:00- **Pranzo di networking** presso le Tavole Accademiche



“Cibo, salute e responsabilità: nuove sfide tra industria alimentare, corpo e desiderio”

Keynote speech di Leonardo Mendolicchio

Medico Psichiatra e Psicoanalista e direttore dipartimento cura e ricerca disturbi alimentari Irccs Auxologico

Negli ultimi anni il rapporto tra cibo e salute si è profondamente trasformato, portando alla luce una crescente complessità che coinvolge dimensioni biologiche, psicologiche, culturali e sociali. Disturbi alimentari e obesità rappresentano oggi due facce di uno stesso fenomeno globale, in forte aumento, che interpella non solo il sistema sanitario ma anche il mondo produttivo, comunicativo e culturale legato al cibo.

Nel keynote viene proposta una lettura integrata del tema, a partire dai principali dati epidemiologici italiani e internazionali, per poi interrogarsi sulle cause profonde di queste patologie: il rapporto con il corpo, il controllo, il desiderio, la performance e le nuove narrazioni della salute. In questo scenario emergono nuove sfide, come l'impatto dei farmaci per l'obesità (GLP-1 agonisti) e le loro possibili ricadute sul settore alimentare e dell'ospitalità, che richiedono riflessioni non solo tecniche ma etiche e culturali.

Particolare attenzione viene dedicata al ruolo della food industry, chiamata oggi a confrontarsi con una responsabilità crescente: dalla comunicazione e dal marketing, all'innovazione di prodotto, fino al contributo possibile nella costruzione di una cultura del cibo più consapevole e sostenibile, capace di tenere insieme piacere, salute e inclusività.

L'intervento intende offrire spunti di riflessione e di dialogo tra mondi diversi – clinico, accademico e industriale – nella convinzione che solo un approccio realmente multidisciplinare e olistico possa rispondere alle sfide contemporanee che attraversano il rapporto tra cibo e salute.