

Convegno: *Vent'anni di Delegazione Firenze Pitti. Riflessioni su "Educazione Alimentare nella Scuola e nello Sport – il Progetto EduAli e la nuova legge regionale"*

Moderatore: Paolo Pellegrini, Delegato Accademia Italiana della Cucina – Delegazione Firenze Pitti

Programma

10:00 – *Accoglienza*

10:30 – *Saluti istituzionali e apertura*

Roberto Ariani, Segretario Generale Accademia Italiana della Cucina

Sara Funaro – Sindaca di Firenze

Letizia Cesani – Presidente Coldiretti Toscana

Paolo Pellegrini – Delegato AIC Firenze Pitti

Sessione I – I Progetto EduAli e la legge regionale

11:00 – *Presentazione generale del progetto EduAli, diventato legge*

Donato Cretì, consultore AIC Firenze Pitti, ideatore; **Luigi Rizzo**, Valori Aziendali srl, coordinatore; **Francesco Sofi**, Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica dell'Università di Firenze, titolare della cattedra di Scienza dell'Alimentazione; **Andrea Vannucci**, consigliere Regione Toscana, promotore della Legge n. 48 del 18/08/2025 "Disposizioni in materia di educazione alimentare".

Sessione II – Focus tecnico-scientifico

11:30 – **Erika Mollo**, dietista di EduAli: *La piramide alimentare e le diete per scuola e sport (con esempi di menù ideali).*

11:45 – **Donato Cretì**, chimico aromatiere: *Riconoscere la qualità attraverso i sensi: olio, formaggio, miele, frutta e verdura.*

12:00 – **Nicola Armentano**, medico sportivo: *Sport e alimentazione, integratori e corretti apporti calorici.*

12:15 – **Armando Sarti**, cardiologo nutrizionista, referente scientifico EduAli: *Cotto e crudo, aspetti medico-scientifici.*

Sessione III – Cultura e società

12:30 – **Fondazione Aletheia / Coldiretti**: *Alimenti ultraprocessati: cosa sono e perché evitarli.*

12:45 – **Maria Concetta Salemi**, storica: *La piramide alimentare nel Medioevo. Storia e aneddoti*

13:00 – **Chiusura**, brindisi con un calice di Vernaccia San Gimignano Docg 2024 Azienda Vinicola Cesani

13:15 – **Conviviale nella sede del Mercato Coperto Campagna Amica** con un menu ispirato alla cucina contadina e tradizionale proposto dallo chef Cristian Borchetti del ristorante Antica Porta di Levante di Vicchio del Mugello