

Per la partecipazione è richiesto un contributo di **25 euro**,
da versarsi direttamente la mattina del sabato

per informazioni:

info@lombroso16.it / marnuovo@libero.it

Tel. 393/2191839 – 347/8196485

Ringraziamenti



www.siov.org

in collaborazione con struttura Lombroso16



Torino, 20-21 settembre 2014 Polo Culturale Lombroso16
Via Cesare Lombroso 16 - 10125 Torino

**Etico e sostenibile: produzione e consumo nel
rispetto degli esseri viventi e dell'ambiente.**
**Per un ambiente sostenibile, per un consumo
consapevole, per una nutrizione di qualità.**

Con il Patrocinio di:



E dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Torino



Partecipano:

Maria Serafina Nuovo, veterinario omeopata e comportamentista, presidente SIOV
Renato Lavarini, filosofo
Alberto Magnetti, medico omeopata
Mauro Gorgerino, biologo nutrizionista
Davide Fazzi, veterinario omeopata
Carla Debenedictis, veterinario omeopata
Francesca Pisseri, veterinario omeopata e fitoterapeuta, esperta di agroecologia
Niccolò Cappello e Alberto Vendittelli, studenti/attori
Mario Frega, veterinario dirigente ASL Roma
Martina Tarantola, ricercatrice Università di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie, consulente Slowfood per il benessere animale

Pietro Venezia, veterinario omeopata, vice presidente di Veterinari senza Frontiere Italia e responsabile SIOV dipartimento animali per il sostentamento agroecologico
Giulio Moiraghi, agricoltore, consulente biodinamico, tecnico Agri.Bio Piemonte
Luisella Zanino, pediatra omeopata
Mauro Mezzogori, naturopata nutrizionista
Elena Albera, chef vegana
Emilio Iodice, medico omeopata, direttore generale ASL Novara
Società Cooperativa Agricola La Masca (Asti), produzioni orticole, cerealicole, allevamento caprino e produzione Robiola di Roccaverano dop.
Azienda Boccea (Roma), produzioni biodinamiche, orticole, cerealicole e bovini da carne

Mangiare, nutrirsi, due verbi densi di significato; da necessità fisiologica a mezzo di identificazione culturale a valore religioso e sociale e infine etico. Non solo strumento di sopravvivenza ma espressione di una nostra specifica attitudine verso noi stessi e il mondo, punto di arrivo di un percorso che ha radici nella storia dell'uomo e va di pari passo con l'evoluzione della sua intelligenza e della sua coscienza, denso di implicazioni psicologiche e spirituali.

Il vegetarianesimo sostenuto da motivazioni di tipo etico è ormai un argomento coinvolgente e controverso. La conoscenza degli errori ed orrori degli allevamenti intensivi rende importanti le riflessioni sul consumo di prodotti animali, anche se non è sufficiente la sola scelta vegetariana per assicurarsi una posizione eticamente valida nei confronti degli animali.

L'argomento va affrontato a tutto tondo: nutrirsi con il latte e i suoi derivati, mangiare uova o vestirsi con indumenti di pelle ci coinvolge in egual misura. "Consumare" prodotti di origine animale, non solo la carne, significa muovere un sistema di cui si è parte integrante. Le considerazioni riguardo all'impatto ambientale degli allevamenti intensivi, sia dal punto di vista dei consumi energetici che dal punto di vista del potenziale inquinante e del degrado degli ecosistemi terrestri ed acquatici, portano anche coloro che hanno a cuore la salute dell'ambiente a mettere in discussione il consumo di prodotti di origine animale.

Non si può ignorare che l'allevamento industriale abbia inciso pesantemente sul benessere animale, sulla salute delle biosfera e sulla salute pubblica, basti pensare al preoccupante fenomeno dei batteri resistenti agli antibiotici. Ciascuna specie vivente riceve o dà sostentamento ad altre specie, animali o vegetali, ma ciò che spesso differenzia e caratterizza il comportamento umano verso gli ecosistemi è la sopraffazione e lo sfruttamento.

Esiste anche, d'altro canto, una modalità di allevare gli animali in modo sostenibile per l'ambiente, acquisendo piuttosto le mansioni di custodi del territorio e delle tradizioni locali. Rispettare la vita degli animali che si allevano vuol dire difenderne il benessere, curarli in caso di malattia, nutrirli secondo la loro fisiologia, farli vivere in un luogo adatto alla loro specie e al loro profilo etologico, farli accoppiare naturalmente e infine garantire la conservazione della specie. Vi sono allevatori e tecnici che dedicano la propria vita ad allevare animali con senso di responsabilità e con profondo rispetto nei loro confronti, mettendo amore e passione in questo lavoro. Dobbiamo ricordarci di non abusare dell'ambiente e degli animali, di limitare i nostri consumi e di rendere più consapevoli le nostre scelte, alimentari o meno che siano.

Rispettare la vita è parte di un processo di consapevolezza che ci aiuta a discernere con saggezza le azioni da compiere.



PROGRAMMA

SABATO 20 SETTEMBRE 2014

MATTINA Modera M. Nuovo

9.30 -10.00 Accoglienza iscrizioni

10.00-10.20 **M. Nuovo** Presentazione e introduzione all'incontro e agli argomenti delle 2 giornate

10.20-10.40 **R. Lavarini** Nutrirsi: un gesto che unisce tutti i viventi. Oltre i fabbisogni e le necessità fisiche, la soddisfazione di esigenze psicologiche e spirituali.

10.40-11.00 **A. Magnetti** La cena di Pitagora. Implicazioni etiche e antropologiche del mangiare o no gli animali

11.00-11.20 **M. Gorgerino** Le scelte alimentari consapevoli, cosa non sappiamo

11.20-11.50 BREAK

11.50-12.10 **D. Fazzi** Allevamento animale tra tutela del benessere, certificazioni bio e realtà piemontesi

12.10-12.30 **C. Debenedictis** Le esigenze degli animali in allevamento. Come rispettarli ed evitare la loro sofferenza

12.30-12.50 **F. Pisseri** Qualità degli alimenti per uso umano e per animali da affezione in relazione al modello di produzione

12.50-13.10 **SCENETTA TEATRO:** cibo "finto" o cibo sano?

13.10-13.30 DISCUSSIONE

13.30-14.30 PAUSA PRANZO

Proiezione del filmato sulla vita degli animali nell'azienda Boccea

POMERIGGIO Modera D. Fazzi

14.30-14.50 **F. Pisseri** L'allevamento al pascolo: etologia, impatto ambientale, qualità degli alimenti

14.50-15.10 **M. Frega** Antibiotico resistenza e allevamento; impatto sulla salute pubblica

15.10-15.30 **M. Tarantola** Benessere animale - benessere dell'uomo - salvaguardia dell'ambiente: un approccio multidisciplinare

15.30-15.50 **P. Venezia** Allevamento e reti sociali. Sovranità alimentare

15.50-16.10 DISCUSSIONE

16.10-16.40 BREAK

16.40-17.00 **G. Moiraghi** Valutazione della qualità dei prodotti agricoli e degli alimenti (analisi per immagini)

Confronto tra metodi agricoli convenzionali, bio e biodinamico: impatto ambientale, efficienza, bilancio costi/ricavi

17.00-17.20 **C. Debenedictis** Impatto ambientale dei farmaci convenzionali usati nell'allevamento

17.20-17.40 **L. Zanino** Qualità degli alimenti derivati da animali allevati in regime industriale e possibili ripercussioni sulla salute della popolazione

17.40-18.00 DISCUSSIONE

DOMENICA 21 SETTEMBRE 2014

MATTINA Modera M. Nuovo

9.30-10.00 **M. Mezzogori** Scelte alimentari e dieta di segnale: ricetta di salute

10.00-10.20 **Società Cooperativa Agricola La Masca** Gli obiettivi, l'esperienza, la qualità

10.20-10.40 **P. Venezia** Latte e derivati: qualità e sostenibilità etica e ambientale

10.40-11.00 **D. Fazzi** Allevamento asine da latte: etica e sostenibilità necessarie

11.00-11.20 DISCUSSIONE

11.20-11.50 BREAK

11.50-12.10 **E. Albera** Alimentazione vegana: davvero manca qualcosa?

12.10-12.30 **F. Pisseri** Gestione sanitaria integrata dell'allevamento. Rispetto ambientale e medicina preventiva. Omeopatia

12.30-13.00 **E. Iodice** Omeopatia, salute, benessere

13.00-13.30 DISCUSSIONE E FINE LAVORI