

Campagna nazionale

# OBESITÀ

**LA SVOLTA NECESSARIA**

**Un impegno condiviso**

Responsabile Scientifico: Prof.ssa Giorgia Spigno



**5 GIUGNO 2026 | ore 10:30 – 17:15**

**Sala Convegni "Giuseppe Piana"**  
**Università Cattolica del Sacro Cuore**  
Via E. Parmense, 84 - Piacenza

**4,9 CREDITI ECM**

# PROGRAMMA

Responsabile scientifico: Prof.ssa Giorgia SPIGNO

10:30/11:00 Registrazione dei partecipanti

11:00/11:30

## Saluti Istituzionali

**Francesco Riva** | Coordinatore Gruppo di Lavoro del CNEL  
“Promozione degli stili di vita ed educazione alla salute”

**Cristina Del Tutto** | CEO & Founder di Radio Parlamentare, Segretario dell’Intergruppo parlamentare per la conoscenza e la ricerca scientifica

On. **Ileana Malvasi**

**Nicoletta Corvi** | Assessore alle politiche per l’infanzia, la solidarietà, l’abitazione e l’inclusione sociale Comune di Piacenza

**Giorgia Spigno** | Prof. Ordinario Scienze e Tecnologie Alimentari, Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera Agro-alimentare Sostenibile dell’Università Cattolica del Sacro Cuore

**Angelo Manfredini** | Direttore della sede di Piacenza-Cremona dell’Università Cattolica del Sacro Cuore

11:30/13:15

## PANEL 1 | INQUADRAMENTO CLINICO DELL’OBESITÀ E APPROCCI TERAPEUTICI

11:30/11:45

### Inquadramento clinico, situazione attuale e approcci terapeutici

Jessica Rolla

11:45/12:00

### Obesità e approcci terapeutici in età pediatrica

Sara Riboni

12:00/12:15

### Il ruolo della chirurgia bariatrica nella gestione dell’obesità

Andrea Romboli

12:15/12:30

### Terapie farmacologiche dell’obesità: evidenze e innovazione

Esmeralda Capristo

12:30/12:45

### Esercizio fisico nella terapia dell’obesità: evidenze e applicazioni

Giorgio Chiaranda

12:45/13:00

### Microbiota, nutrizione e obesità: evidenze attuali e implicazioni cliniche

Rudy Alexander Rossetto

13:00/13:15

### Discussione (Q&A)

13:15/14:15

Buffet lunch

14:15/15:45

## PANEL 2 | INTERAZIONE SISTEMA AGROALIMENTARE E OBESITÀ

14:15/14:30

### Introduzione alla sessione e ad aspetti di ricerca scientifica

Giorgia Spigno

14:30/14:45

### Riformulazione nutrizionale dei prodotti alimentari: opportunità e sfide attuali

Margherita Dall’Asta

14:45/15:00

### Ruoli e responsabilità delle tecnologie alimentari

Serena Pironi



15:00/15:15

**Strategie e strumenti educativi per la promozione di stili di vita sani**  
Francesca Scazzina

15:15/15:30

**Healthy Food & Beverage: sfide e opportunità di marketing**  
Edoardo Fornari

15:30/15:45

**Discussione (Q&A)**

**15:45/17:15**

**TAVOLA ROTONDA | ALLEANZE DI COMUNITÀ PER LA CREAZIONE DI  
CONTESTI LOCALI ALIMENTARI PIÙ SALUTARI**

**Monica Maj**, Consulente per la Ristorazione Azienda AUSL di Piacenza

**Ivo Gammarota**, Direttore esecutivo Nutrivo Ingredients

**Manola Scomparin**, Responsabile commerciale Cooperativa Italiana Catering

**Rita Mantovani**, Dietista e Responsabile Ufficio Qualità e Prodotto Area Emilia CIRFOOD

**Stefano Poli**, Direttore commerciale Next Food

## Faculty

ESMERALDA CAPRISTO (Roma)

GIORGIO CHIARANDA (Piacenza)

MARGHERITA DALL'ASTA (Piacenza)

EDOARDO FORNARI (Piacenza)

IVO GAMMAROTA (Piacenza)

MONICA MAJ (Piacenza)

RITA MANTOVANI (Reggio Emilia)

SERENA PIRONI (Rimini)

STEFANO POLI (Verona)

JESSICA ROLLA (Piacenza)

ANDREA ROMBOLI (Piacenza)

SARA RIBONI (Piacenza)

RUDY ALEXANDER ROSSETTO (Milano)

FRANCESCA SCAZZINA (Parma)

MANOLA SCOMPARIN (Milano)

GIORGIA SPIGNO (Piacenza)

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



**Unika Ricerca & Salute srl - Provider Nazionale ECM Standard Id 547**

Largo Fontanella Borghese n.84 - 00186 Roma (RM)

Telefono: +39 06 97858859 | E-mail: [backoffice@unikacongressi.com](mailto:backoffice@unikacongressi.com)

## PROMOSSO DA



## PARTNER SCIENTIFICO



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

## CON IL PATROCINIO DI



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI  
DELL'EMILIA-ROMAGNA, TOSCANA,  
MARCHE ED UMBRIA



## CON IL CONTRIBUTO NON CONDIZIONANTE DI



### Responsabile Scientifico

Prof.ssa Giorgia SPIGNO

### Obiettivo Formativo

20 - Tematiche speciali del S.S.N. e/o S.S.R. a carattere urgente e/o straordinario individuate dalla Commissione nazionale per la formazione continua e dalle regioni/province autonome per far fronte a specifiche emergenze sanitarie con acquisizione di nozioni tecnico-professionali

### Professioni a cui è rivolto

Medico chirurgo di: Malattie metaboliche e diabetologia, Medicina dello Sport, Scienza dell'alimentazione e dietetica, Medicina interna, Pediatria, Endocrinologia, Farmacologia e tossicologia clinica, Geriatria e Psicoterapia; Psicologi; Infermieri; Biologi, Dietisti, Farmacisti.

### Razionale Scientifico

L'Italia è il primo e unico Paese al mondo ad avere una Legge sull'obesità (Legge Pella, n. 149 del 3 ottobre 2025, "Disposizioni per la prevenzione e la cura dell'obesità"). Inoltre, L'Atto di Indirizzo 2026 del Ministero della Salute, firmato il 9 gennaio 2026, delinea le priorità politiche strategiche per il Servizio Sanitario Nazionale (SSN), ponendo una forte enfasi sulla prevenzione, la sostenibilità e l'approccio "One Health" (salute umana, animale e ambientale interconnesse), con, in particolare, il punto 10 "Promozione dei corretti stili di vita e dei rapporti con l'ecosistema, in particolare mediante politiche che mirano a promuovere la cultura della salute mentale" e il punto 11 "Rafforzare la Sicurezza alimentare ed investire nella nutrizione: una priorità per la salute e la sostenibilità del SSN". L'evento si inserisce in questo contesto e comprenderà tre sessioni legate: all'obesità, al sistema agroalimentare e agli approcci terapeutici.

### ISCRIVITI AL SEGUENTE LINK:

<https://unikacongressi.com/obesita-la-svolta-necessaria-un-impegno-condiviso/>

### Crediti Formativi

4,9 Crediti Formativi Ecm

Per l'ottenimento dei crediti formativi è necessaria:

La partecipazione effettiva ad almeno il 90% dell'evento e la compilazione online, entro 3 giorni dalla conclusione dell'evento, di:

- Questionario di gradimento
- Questionario di fabbisogno formativo
- Test finale di valutazione ECM (con almeno il 75% di risposte corrette)

4 Crediti Formativi per la Figura Professionale del Tecnologo Alimentare

Per l'ottenimento dei crediti formativi è necessaria la scansione in entrata ed uscita