

L'AQUILA: "FARINA E GRANO" DOMANI PROTAGONISTI DI UN EVENTO CULTURALE DELL'ACCADEMIA MEDICA

21 Maggio 2024



ACCADEMIA MEDICA
DELLA PROVINCIA DELL'AQUILA "SALVATORE TOMMASI" ONLUS

Convegno:
Sulla Farina...

MarcheVita
Centro Marchigiano del Salento Marchigiano

BANCO MARCHIGIANO
BENEFICIO COOPERATIVO ITALIANO

MarcheVita e progetto "Scuola di Salute"

Università degli studi dell'Aquila
Centro Congressi Luigi Zordan
P.zza San Basilio 2, L'Aquila

22 maggio 2024
16:00 - 19:30

- ✓ **16:00:** **Patrizio Frati** Presidente MarcheVita ETS, saluti istituzionali del Presidente e Vicepresidente Banco Marchigiano Credito Cooperativo
- ✓ **16:15:** **Edoardo Alesse** Magnifico Rettore dell'Università degli studi dell'Aquila, **Franco Marinangeli**, Vicepresidente dell'Accademia Medica della Provincia dell'Aquila "Salvatore Tommasi" onlus, **Stefano Torresi** Presidente Associazione Noi allergici delle Marche
- ✓ **17:00:** moderatori: Davide Gerlando Schembri, Medico Referente Corsi Ministero della Salute e Ordine dei Medici e il giornalista Carlo Gizzi.
"La rivoluzione del Grano, Archeologia e Agricoltura" - Andrea Di Giovanni, Università degli studi La Sapienza di Roma.
"Le Farine di oggi tra Tecnologia, Nutrizione e Sostenibilità" - Giampiero Sacchetti, Università degli studi di Teramo.
"I Grani tradizionali dal passato al Presente" - Domenico Pontillo, Agronomo Slow Grains.
"Grani autoctoni, Tesori Culturali sulle nostre Tavole" - Donato D. Silveri, Agronomo.
"Farine e Benessere: L'importanza delle Scelte Alimentari per la Salute" - Giovanni Latella, Università degli studi dell'Aquila.
"Briciole di un mondo antico" - Franco Cavalli, Mugnaio Mulino Riolitto, Berete (AQ).
- ✓ **19:00 Note e sapori:**
"La Cucina in azione" - l'interpretazione del panettiere Peppinella.
"Il Pane nella Ristorazione" - William Zonfa, chef Palazzo Micheletti, L'Aquila.
"Musicisti per Caso" - Intrattenimento musicale di Leonardo Casa.
- ✓ **19:30 buffet e chiusura lavori**

Info e registrazione
Matteo Venturini 0721 987728
www.marche-vita.it
cassamulini@marche-vita.it



L'AQUILA - La farina, ingrediente fondamentale della cucina mediterranea, un prodotto che, in diverse forme, è ogni giorno sulla nostra tavola.

Dopo l'evento dedicato al vino e all'olio d'oliva, l'Accademia Medica della Provincia dell'Aquila Salvatore Tommasi promuove l'appuntamento dal titolo "Sulle Farine", in programma per domani, mercoledì 22 maggio, alle 16 presso il Centro Congressi "Luigi Zordan" - Piazza San Basilio, a L'Aquila.

Si parlerà del grano e della sua storia, della biodiversità, delle qualità delle farine e dell'uso della farina in relazione alla salute del consumatore.

“Pane, pizza, crostate, torte, ciambelle. Dietro ognuna di queste delizie c’è lei, sua maestà la farina – si legge in una nota – Una materia prima indispensabile che, dall’alba dei tempi, rende possibili le più amate ricette di tutto il mondo. Senza farina la nostra alimentazione quotidiana non sarebbe la stessa. Secondo alcune fonti storiche l’invenzione della farina è merito delle popolazioni dell’Asia Minore che hanno iniziato a coltivare le graminacee diffondendole in tutta Europa; secondo invece altre ricerche scientifiche, oltre 32.000 anni fa le popolazioni del Gargano hanno prodotto la prima forma di farina attraverso una complessa e rivoluzionaria tecnica di macinazione dei chicchi di avena selvatica. Farina di tipo 0, doppio 0, tipo 1, tipo 2, integrale, manitoba, riso, castagne, le tipologie di farina sono tante come sono tante le esigenze di palato o di salute che spingono a prediligerne una piuttosto che un’altra. Tanti e diversi sono i procedimenti di lavorazione, le caratteristiche e i valori nutrizionali che danno vita a usi, colori e sapori alternativi”.

All’evento interverranno la dottoressa Andrea Di Giovanni, dell’Università degli Studi La Sapienza di Roma, con “La rivoluzione del grano: archeologia e agricoltura”; il professor Giampiero Sacchetti, dell’Università degli Studi di Teramo, che tratterà il tema della “Farina di oggi tra tecnologia, nutrizione e sostenibilità”; il dottor Domenico Pontillo, agronomo Slow Grains, con “I grani tradizionali dal passato al presente”; il dottor Donato Silveri, agronomo, con “Grani autoctoni, tesori culturali sulle nostre tavole”; il professor Giovanni Latella, dell’Università degli Studi dell’Aquila, con “Farine e benessere: l’importanza delle scelte alimentari per la salute”; il signor Franco Cavalli, mugnaio del mulino Riolutto di Barete, che riporterà i partecipanti al passato con “Briciole di un mondo antico”.

A moderare gli interventi ci saranno il dottor Davide Gerlando Schembri, medico nutrizionista, e il giornalista Carlo Gizzi, a tutti noto anche come grande esperto di arte culinaria. Per la sezione “Note e Sapori” è previsto l’intervento dello chef stellato William Zonfa, che tratterà il tema del “pane nella ristorazione” e del noto panettiere Peppinella, con la “cucina in azione”.

Ad allietare l’evento ci saranno i “Musicisti per Caso” con un piacevole intervallo musicale e il buffet di chiusura lavori. L’introduzione dei lavori sarà curata dal dottor Patrizio Frati, presidente di MarcheVita, dal magnifico rettore dell’Università dell’Aquila, Edoardo Alesse, dal professor Franco Marinangeli, vicepresidente dell’Accademia Medica della Provincia dell’Aquila Salvatore Tommasi onlus, dal dottor Stefano Torresi, presidente dell’associazione noiallergici delle Marche. L’iniziativa è stata possibile grazie al contributo non condizionante del banco Marchigiano.