

IL FRUMENTO: DAL CAMPO ALLA TAVOLA ALL'INTESTINO

[Comunicato stampa del 09.01.2019]

Il 25 gennaio dalle ore 9.00 presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi della Tuscia, in via San Camillo De Lellis – Viterbo, si terrà il *workshop* dal titolo "IL FRUMENTO: DAL CAMPO ALLA TAVOLA ALL'INTESTINO". Il *workshop* è organizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi della Tuscia, nell'ambito del progetto di eccellenza SAFE-MED finanziato dal MIUR. La giornata è stata realizzata anche in collaborazione con l'Unicoop Tirreno – Sezione Soci di Viterbo e il CNA – Associazione Provinciale Panificatori e Pasticceri di Viterbo. Il frumento, comunemente chiamato grano, è alla base della nostra alimentazione ed è strettamente legato alla nostra cultura. Nell'Odissea, quando Ulisse incontra Polifemo, lo descrive come un mostro immenso, che non somiglia a un uomo "mangiatore di pane", così come, quando arriva al Paese dei Lotofagi, si meraviglia di quanti "mangiatori di pane", cioè uomini, vi fossero in quella terra. I prodotti a base di frumento caratterizzano i Paesi in cui vengono realizzati: l'Italia si identifica con la pasta; la Sardegna è associata al pane carasau, così come la Puglia con il pane di Altamura; il cous-cous è un piatto tipico non solo dei Paesi Nord Africani ma anche della Sicilia. Ciononostante, da qualche anno il frumento è sotto accusa e la sua eliminazione dalla dieta viene proposta come la panacea per tutti i mali, mentre in realtà, se non è strettamente necessaria, come nel caso della celiachia, comporta la perdita di molti nutrienti e composti benefici. Ma la celiachia è effettivamente aumentata? La sensibilità al frumento è sensibilità al glutine o ad altro? Quanto il miglioramento genetico e il cambiamento dei processi industriali negli ultimi decenni hanno influito sulla tolleranza al frumento? Questa giornata è un'occasione per unire il sapere sul frumento al sapore, che sia in forma di pasta, pane o altro, attraverso le conoscenze degli operatori del settore e dei ricercatori, che chiariranno i lati oscuri alimentati dalle informazioni in rete non sempre veritiere, con il fine ultimo di una migliore consapevolezza nella realizzazione e infine nella scelta di un BUON prodotto a base di frumento, secondo le singole esigenze. L'evento è aperto a tutti.

Per informazioni: Prof.ssa Stefania Masci. Email: masci@unitus.it

Dott. Francesco Sestili. Email: francescosestili@unitus.it

Viterbo, 9 gennaio 2019