

Salute delle Autorità

Introduzione

Prof.ssa Manuela Caruso

Moderatori

Donatella Lo Presti - Giuseppe Trovato

9,30
Dieta mediterranea e valore dei cereali per un sano equilibrio alimentare

Rosanna La Carrubba

SIAN ASP di Catania

10,00

“Grani Antichi: il ritorno della biodiversità?”

Concetta Latina

Dietista C.R.R. Diabetologia Pediatrica; A.O.U. P. V.E. Catania

10.30 *Discussione tra pubblico ed esperto*

11.00 *Pausa - degustazione*

11.30

Filiera Grani Siciliani: Qualità e valore salutistico

Giuseppe Russo

Dirigente di ricerca presso il Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore

12.00

Gli Aspetti della filiera

Angelo Suffia

Titolare della Ditta I fornai Siciliani – Raddusa

12.30

“Intolleranza al glutine e gluten sensitivity”

Salvatore Salerno

Dietologo U.O. di Dietologia; A.O.U. P. V.E. - Catania

13,00

Proiezione filmati

Discussione tra pubblico ed esperto

Test finale

In Italia, il sistema di monitoraggio Okkio alla salute del Centro Nazionale di Prevenzione e Controllo delle malattie che fa capo al Ministero della Salute, riporta che oltre il 40 per cento degli italiani soffre di patologie dovute a un regime alimentare sbagliato.

Il Centro di ricerca sui consumi del suolo ci riferisce che in Italia 5 milioni di ettari di terreno agricolo non sono più fertili, motivo per cui la resa delle colture è sempre più bassa. Le cause di questi fenomeni vanno ricercate nella scelta di diversi-care le colture cerealicole con grani mutati geneticamente. Per migliorare la qualità della vita è necessario tornare alle pratiche agricole che per 10mila anni hanno costituito le basi della tradizione rurale in tutto il mondo.

La ripresa, da parte di alcuni agricoltori, dei grani antichi permette il recupero dei materiali genetici delle varietà cerealicole locali ricostituendo la biodiversità e migliorando la ricchezza dei nutrienti disciolti nel suolo. La farina e la semola prodotte da sementi antiche sono molto più ricche di fibre, vitamine e fattori antiossidanti. Per la salute umana sono più nutrienti rispetto a quelle prodotte dal grano moderno e forniscono gli elementi necessari per combattere le malattie cardiovascolari, il rachitismo, l'obesità e alcune forme di diabete. Tutto questo grazie alla profondità delle radici che assorbono dei nutrimenti assenti in superficie senza l'aggiunta di concimi.

Le comuni farine di grano moderno contengono carboidrati per il 74 per cento e il 13 per cento di proteine (gluteina e gliadina) che, nel caso della farina di Manitoba arrivano al 18 per cento. La gluteina e la gliadina, a contatto con l'acqua, formano il complesso proteico del glutine che, negli impasti di farina moderna, arriva a un valore di 400 W, unità con cui si misura la capacità di Trattenere i gas.

Gli impasti di farina di grano antico invece non superano i 100 W.

Anche per questo motivo, le farine prodotte con grani moderni sono meno assimilabili dal nostro intestino, inoltre la concentrazione di tossine amidacee e l'uso persistente influiscono sulla funzionalità epatica.

I cibi che contengono farina di grani antichi sono più gustosi e genuini e vengono prodotti da agricoltura biologica che rispetta il suolo e l'ambiente e tutela la salute umana e i diritti dei lavoratori. La filiera corta, infatti, valorizza il mondo rurale e la salvaguardia delle attività agricole contro le difficoltà competitive del mondo globalizzato. Il reinserimento di varietà antiche di grano nelle provette dei centri di ricerca, nei campi agricoli e sulle nostre tavole è un fenomeno italiano che sta a vanto largo seguito in tutto il mondo, spinto dalla necessità di fronteggiare gli effetti dei cambiamenti climatici e della distribuzione ineguale delle risorse alimentari tra i popoli.

La Sicilia è la regione italiana che vanta la più ampia varietà di grani antichi e questa è una ricchezza che dovremmo correttamente valorizzare.



*“... quando semino un grano antico
semino il futuro.”
(Assia La Rosa)*

Evento **Accreditato ECM**
per tutte le figure professionali
numero **crediti assegnati 6,5**
Modalità di iscrizione: è possibile iscriversi attraverso il Portale Aziendale
al link dedicato nella sezione eventi ECM.

Si ringraziano



A cura di:
U. O. Educazione e Promozione alla Salute



Assessorato
della Salute

Azienda Ospedaliero-Universitaria
Policlinico - Vittorio Emanuele
Catania
U.O. Educazione e Promozione alla Salute

UOC Clinica Pediatrica
Centro di Riferimento Regionale di diabetologia Pediatrica

*“I Grani Antichi Siciliani:
aspetti salutari ed ecosostenibili”*

19 Maggio 2017
“Aula Magna”
Facoltà di Medicina e Chirurgia
Via S. Sofia,78

