



2016
ANNO INTERNAZIONALE
DEI LEGUMI



GIORNATA DI STUDIO

I LEGUMI: SEMI NUTRIENTI PER UN FUTURO SOSTENIBILE

2 dicembre 2016 - ore 9:00-17:30

Sala Convegni del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali
Via del Borghetto 80, Pisa

L'Organizzazione delle Nazioni Unite ha dedicato ai legumi l'anno 2016 (*International Year of Pulses*), affidando alla *Food and Agricultural Organisation* (FAO) l'organizzazione di eventi e manifestazioni sul tema. La coltivazione di questi vegetali è radicata nel bacino del Mediterraneo da sempre. Per millenni lenticchie, ceci, fave, fagioli e cicerchie hanno costituito la base dell'alimentazione, diventando sempre più presenti nelle religioni, nella letteratura, nell'arte pittorica e persino nel cinema. Dopo un drastico calo del consumo nel secondo dopoguerra, a favore delle proteine di origine animale, oggi i legumi sono tornati in auge per le loro indiscusse proprietà salutistiche, conquistando un posto d'onore nella dieta mediterranea (atta a contrastare obesità e a prevenire malattie croniche, come diabete e disturbi coronarici), ma anche nei più raffinati menù. Essi sono anche una buona riserva di elementi minerali e di vitamine essenziali. Inoltre, sotto il profilo ambientale, le leguminose sono preziose azotofissatrici e contribuiscono alla fertilità dei suoli.

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali e il Centro Interdipartimentale di Ricerca "Nutraceutica e Alimentazione per la Salute" dell'Università di Pisa organizzano una giornata di studio per approfondire in un'ottica interdisciplinare alcuni dei temi legati ai legumi. L'evento è stato inserito tra quelli organizzati nell'ambito dell'anno internazionale dei legumi (*International Year of Pulses 2016*) della FAO (<http://www.fao.org/pulses-2016/events/detail/en/c/450109>).

Programma

1^a sessione, ore 9:00-13:30

- » Registrazione dei partecipanti e indirizzi di salute
- » Leguminose ed etnobotanica (Paolo Emilio Tomei)
- » Recupero e valorizzazione di specie e varietà locali di legumi (Mario Macchia)
- » I legumi nell'arte (Federico Tognoni)
- » "Cadere a fagiolo" e altre espressioni a base di legumi (Giacomo Lorenzini)

Coffee break, ore 11:00-11:20

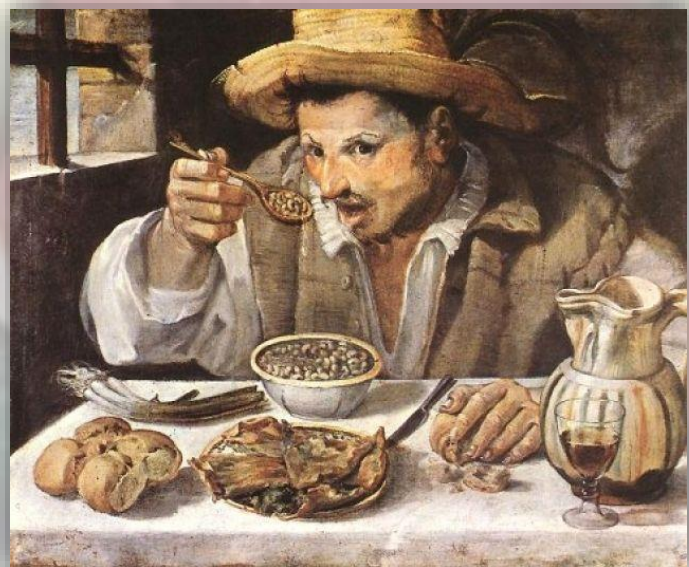
- » Il mercato nazionale dei legumi (Duccio Caccioni)
- » Storia sociale dei legumi (Maurizio Tuliani)
- » Alle radici della nutrizione, l'azotofissazione simbiotica delle leguminose come paradigma di sostenibilità del nostro ecosistema (Andrea Squartini)
- » Il miracolo della torta di ceci (Paolo Ciolli)

Pausa lavori, ore 13:30-15:00

2^a sessione, ore 15:00-17:30

- » Proprietà nutrizionali e nutraceutiche di antiche varietà di legumi (Annamaria Ranieri)
- » Più legumi, meno diabete (Piero Marchetti)
- » Legumi e proteine vegetali: alimenti protettivi in gastroenterologia (Nicola De Bortoli)
- » Il fagiolo zolfino come cibo funzionale contro le complicanze del diabete (Umberto Mura)
- » Legumi e controllo del peso corporeo (Jacopo Vitti)
- » Discussione

Chiusura lavori, ore 17:30



Annibale Carracci 'Il Mangiafagioli', 1584-1585



Castelluccio di Norcia, Umbria, nel 2015, patria delle lenticchie e della roveja

La partecipazione alla Giornata di studio è gratuita, previa pre-registrazione via e-mail all'indirizzo: eventi.agraria@agr.unipi.it
Durante la manifestazione sarà organizzata una raccolta fondi da destinare alle aree dell'Italia Centrale colpite dal sisma

La partecipazione alla Giornata di studio dà luogo all'acquisizione di 1 CFU per gli studenti dei corsi di Laurea in 'Scienze Agrarie' e di Laurea Magistrale in 'Produzioni Agro-alimentari e Gestione dell'Agro-ecosistema' e in 'Progettazione e Gestione del Verde Urbano e del Paesaggio', previa certificazione della presenza tramite attestato di frequenza.