CONVEGNO INTERNAZIONALE

the Benevolent Bean in the Mediterranean Diet

i legumi dalle Cene di Ecate alla tavola del Ben_essere

16 -17 dicembre

2016

anno internazionale dei legumi

Ascea Marina | Palazzo Alario

nell'ambito del progetto
LA DIETA MEDITERRANEA
ON TABLE & TABLET

nel corso dell'evento >
stand espositivi
borsino dei legumi
sessione kids
narrazioni multimediali

È richiesta la registrazione
alle sessioni convegnistiche
e ai momenti conviviali

PROMOTORE E ORGANIZZATORE

FONDAZIONE ALARIO PER ELEA - VELIA Onlus

PARTNER SCIENTIFICI

SINU – SOCIETÀ ITALIANA DI NUTRIZIONE UMANA

PIOPPI – Associazione per la Dieta Mediterranea Ancel Keys Pioppi: alimentazione e stile di vita

PARTNER TECNICI

KibsAgro

IMPRONTA CILENTO

Catering *Francesca D'Agostino*

CON IL PATROCINIO

Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

REGIONE CAMPANIA

Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

Comune di Ascea

COMITATO SCIENTIFICO

Pasquale Strazzullo
Università degli Studi di Napoli Federico II
Presidente SINU

Stefania Ruggeri
CREA - Alimenti e Nutrizione
Facoltà di Medicina
Università di Roma Tor Vergata

Alessandro Notaro
Associazione Dieta Mediterranea
Ancel Keys Pioppi

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA SCIENTIFICA

Maria La Gloria
Associazione Dieta Mediterranea
Ancel Keys Pioppi

info e registrazione
www.fondazionealario.it
registrami@fondazionealario.it
0974.971197 | 393.9691485

PROGRAMMA

venerdì 16 dicembre

cine_auditorium Parmenide

ore 9:00 Registrazione dei partecipanti

ore 9:30 Apertura del convegno e saluti istituzionali

1ª sessione

Moderatori:
Lillà Lionetti | Università di Salerno
Pasquale Strazzullo |Università di Napoli Federico II

ore 10:00 The nutritional benefits of legumes
Maria Xipsiti | Nutrition and Food Systems Division, ESN (FAO)

ore 10:45 I Legumi: Biodiversità e caratteristiche nutrizionali
Carmela Spagnuolo | Istituto Scienze dell'Alimentazione ISA-CNR, Avellino

ore 11:15 Coffee Break

ore 11:45 Sviluppo di nuovi prodotti a base di sfarinati di legumi: aspetti tecnologici e potenzialità nutrizionali
Alfio Spina | CREA - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee, Acireale (Catania)

ore 12:15 I legumi nell'alimentazione in età evolutiva
Angelo Campanozzi | Università di Foggia

ore 12:45 Discussione

ore 13:30 Light lunch

2ª sessione

Moderatori:
Stefania Ruggeri | CREA - Alimenti e Nutrizione
Laura Rossi | CREA - Alimenti e Nutrizione

ore 15:30 Effetti dei legumi sul metabolismo glico-lipidico
Rosalba Giacco | Istituto Scienze dell'Alimentazione ISA-CNR, Avellino

ore 16:00 Consumo dei legumi e rischio cardio-vascolare
Marialaura Bonaccio | IRCCS, Istituto Neurologico Mediterraneo Neuromed, Pozzilli (Isernia)

ore 16:30 Ruolo della fibra alimentare nella prevenzione oncologica: focus su legumi e cancro del colon-retto
Francesca Ghelfi-Lucilla Titta | Istituto Europeo di Oncologia, Milano

ore 17:00 Discussione

ore 17:30 Il progetto 'La Dieta Mediterranea on table & tablet' della Fondazione Alario per Elea-Velia onlus
Tommaso Chirico - Maria Rosaria Nese

Presentazione in anteprima mondiale della versione italiana del libro di Ancel e Margaret Keys
"The Benevolent Bean"
traduzione a cura della Fondazione Alario
Pasquale Strazzullo | Presidente SINU - Università degli Studi di Napoli Federico II
Vincenzina Esposito | Laboratorio English Key Fondazione Alario

a seguire *corte interna Palazzo Alario*
Dalle Cene di Ecate alla tavola del ben_Essere (1)
Il *phàselos* troneggia al simposio in onore di Afrodite

Degustazioni e suggestioni a tema
incursioni culinarie di *Agriturismo Prisco e CiboLiento*
incursioni teatrali di *Biancarosa Di Ruocco*

sabato 17 dicembre

3ª sessione

Moderatori:
Pasquale Strazzullo
Università di Napoli Federico II

cine_auditorium Parmenide

ore 9:30 Proteine animali o proteine vegetali? Alla ricerca di un ragionevole equilibrio in una babele di voci
Laura Rossi | CREA - Alimenti e Nutrizione

ore 10:00 I legumi oggi nella nostra alimentazione: come promuoverne il consumo tra evidenze scientifiche e tabù
Stefania Ruggeri | CREA - Alimenti e Nutrizione

ore 10:30 Discussione

ore 10:45 Coffee break

ore 11:15 Attività dell'Associazione Ancel Keys Pioppi per la Promozione della Dieta Mediterranea e degli studi di Ancel Keys a Pioppi e nel Cilento
Alessandro Notaro - Maria La Gloria

ore 11:45 Discussione interattiva
Confronto tra i Ricercatori, i Produttori e le Imprese

ore 13:30 Light lunch

4ª sessione

cine_auditorium Parmenide

ore 15:30 Il Cilento casca a fagiolo!
Storytelling sui legumi autoctoni
in collaborazione con Impronta Cilento e KIBSAgro

prima parte > le produzioni

- Michele Ferrante > fagiolo di Controne
- Domenico Tancredi > cicerchia e cece nero
- Sandro Mattia Peluso > maracuoccio di Lentiscosa
- Gianluca Lamanna > fagiolo Regina
- Alessandro Santangelo > fagiolo di Gorga
- Sara Ersilia Sansone, *Ermma'*-Domenico D'Alessandro > fagiolo di Mandia
- Francesco Barra, *fattoria Alvaneta* > fagiolo di Casalbuono
- Giovanna Voria, *agriturismo Corbella* > cece di Cicerale

seconda parte > i progetti di valorizzazione

- Biagio Fedullo, *agriturismo I Moresani* > Le eccellenze agroalimentari tra produzione e valorizzazione
- Giuseppe Rivello, *Condotta SlowFood Camerota-Golfo di Policastro* > In bocca al lupino e Leguminosa
- Davide Mea, *La Taverna del Mozzo* > valorizzazione del legume a tavola
- Ciccimmaretati di Stio
- ColtivoCultura > una iniziativa di crowdfunding per la riconversione produttiva di terreni incolti
- CLOE > the Bean Experience: ri_scopri vecchi sapori e diventa custode di antichi saperi
- Alimentaria Hub > Legàmi & Legumi

a seguire *corte interna Palazzo Alario*
Dalle Cene di Ecate alla tavola del ben_Essere (2)
Ceci, cicerchie e cicci'mmaretati... quella propiziatoria *panspermia* offerta alla dea Demetra

Degustazioni e suggestioni a tema
incursioni culinarie di *Giovanna Voria*
incursioni teatrali di *Biancarosa Di Ruocco*