

Moderatori e Relatori

Ali Alessandro	E. Giotti s.p.a. di Firenze
Appendino Giovanni	Università Piemonte Orientale di Novara - Dipartimento di Scienze del Farmaco
Ballero Mauro	Università degli Studi di Cagliari - Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente
Berta Pierstefano	OICCE di Canelli AT
Conti Alessandra	Associazione "Terre dei Savoia" di Racconigi CN
Dalfrà Stefania	Ministero della Salute - Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari di Roma
Mainardi Giusi	Università degli Studi di Torino - DISAFA
Malavasi Bruno	gruppo Campari s.p.a. di Milano
Marangoni Franca	Nutrition Foundation of Italy di Milano
Reggioli Alessandro	E. Giotti s.p.a. di Firenze

Segreteria Organizzativa

Sig.ra Sabina Fornetti e Sig.ra Silvia Barreri

Via Garibaldi 6 - 12038 Savigliano CN

Tel.: 011 670 8339 - 8341

Fax: 011 670 8340

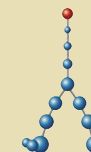
E-mail: segreteria.techniche-erboristiche@unito.it



Comune di
Savigliano



Università degli Studi di
Torino



Dipartimento di Scienza e
Tecnologia del Farmaco

Corso di Laurea in Tecniche Erboristiche

presenta

Erbe e spezie nel settore alimentare

TAVOLA ROTONDA

Data: 18/05/2015

Ora: 09.00

Auditorium Crusà Neira

Piazza Misericordia - 12038 Savigliano CN





Perché “Erbe e spezie nel settore alimentare”?

Quest’anno il tema principe che emerge nella maggior parte dei convegni in Italia, è in qualche modo legato all’EXPO ed al concetto di “nutrire il pianeta”. Nel caso specifico di questa Tavola Rotonda, il tema è focalizzato sulle applicazioni alimentari delle piante officinali. A prima vista, il termine “officinale” richiama l’idea di una officina farmaceutica, cioè di un piccolo laboratorio solitamente annesso ad una farmacia, in cui venivano preparati dei prodotti aventi lo scopo di curare le persone, cioè di fare terapia.

Ed invece sempre più in questi ultimi anni ci si è resi conto che le piante officinali hanno risvolti anche prettamente alimentari e proprio per queste loro caratteristiche sono usate nel settore degli alimenti. Possiamo ad es. ricordare l’uso di piante officinali con note aromatiche nella preparazione e stagionatura dei salumi, dei formaggi, dei dadi per brodo, nella aromatizzazione del vino, e comprensivi di molti altri ancora. La riscoperta delle applicazioni delle piante officinali negli alimenti “classici” è anche abbinata al recupero di antiche tradizioni ed usanze, attualmente valorizzate e interpretate alla luce delle più recenti ricerche scientifiche, ad es. l’uso della salsa di senape abbinato alle carni bollite, facilita la digestione.

Questa Tavola Rotonda si prefigge di mettere in evidenza importanti applicazioni delle piante officinali nel settore alimentare, non dimenticando la tradizione italiana fortemente radicata in questo campo, anzi valorizzandola e presentando al largo pubblico interessanti impieghi delle piante officinali negli alimenti, alcuni dei quali strettamente correlati al territorio.

Comitato di Indirizzo

BENELLI Demetrio	Direttore Erboristeria Domani MI
BUGATTI Carlo	CTF Consulente - Varedo MI
CHIALVA Franco	Esperto filiera produttiva piante officinali - Pancalieri TO
IGUERA Renato	Responsabile acquisto materia prima vegetale Indena spa MI
MIAGLIA Sergio	Dirigente medico S.I.A.N. – ASL CN1 Savigliano CN
TOMASSO Renato	Consulente esperto in Marketing - Canale d’Alba CN
TROVATO Marinella	Presidente SISTE MI
DOCENTI	del Corso di Laurea in Tecniche Erboristiche

Programma:

PRIMA PARTE

- 9.00 Saluto delle Autorità dell’Università degli Studi di Torino e del Comune di Savigliano
- 9.15 Conferimento Borse di Studio della Fondazione Cassa di Risparmio di Savigliano ai 4 migliori studenti dell’anno in corso.
- Moderano: **Dott.ssa Stefania Dalfrà** e **Dott.ssa Marinella Trovato**

SECONDA PARTE

- 9.30 **Giovanni Appendino** - Le spezie al crocevia fra storia, medicina e gastronomia
- 10.00 **Franca Marangoni** - Erbe e spezie tra tradizione d’uso e moderna ricerca scientifica: effetti su salute e benessere
- 10.30 **Mauro Ballero** - Storia e tradizione dello zafferano in Sardegna
- 11.00 **Alessandra Conti** - Erbe e spezie del territorio declinate nei prodotti del marchio “Bottega Reale”
- 11.30 **Pierstefano Berta** e **Giusi Mainardi** - Storia dei vini aromatizzati e medicinali fra produzione e usi sociali
- 12.00 **Bruno Malavasi** - Le erbe aromatiche nell’industria liquoristica moderna: contributi per un impiego controllato e sicuro
- 12.30 **Ali Alessandro** e **Reggioli Alessandro** - Caratterizzazione e applicazione di estratti e derivati di erbe aromatiche e spezie nel settore alimentare: osservazioni pratiche

TERZA PARTE

- 13.00 Dibattito e conclusione dell’incontro

Segreteria Scientifica

Prof.ssa Patrizia RUBIOLO

Presidente e Docente del CdL in Tecniche Erboristiche
Università degli Studi di Torino

Prof.ssa Maria Laura COLOMBO

Vice-Presidente e Docente del CdL in Tecniche Erboristiche
Università degli Studi di Torino

