

21 settembre **2015**
ore **15.00**

Aula Magna
Scuola di Agraria (Fi)



invitano a partecipare al workshop

IL SAPERE CHE DÀ SAPORE E BENESSERE

GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, POSSONO ESSERE ALIMENTI FUNZIONALI?

LA CONOSCENZA DEGLI ALIMENTI IN AIUTO DELLA SALUTE

21 settembre 2015, ore 15:00÷18:00

Scuola di Agraria: Aula Magna - Piazzale delle Cascine, 18 (FI)

L'incontro è organizzato nell'ambito del progetto "SS&B - *Il Sapere che dà Sapore e Benessere*", co-finanziato dalla Regione Toscana (PRAF 2015: misura A.2.6 azione d) e coordinato da Tuscan Food Quality Center, l'associazione Centro Internazionale per la Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari e la Qualità dell'Alimentazione.

Il progetto mira a valorizzare il ruolo della "conoscenza" dei prodotti alimentari in termini di qualità, origine, tradizione e legame con il territorio, al fine di comprendere la connessione tra i concetti di "buono" e di "sano" con le corrette pratiche di coltivazione, trasformazione e conservazione dei prodotti agroalimentari e della preparazione del cibo.

Con l'incontro odierno, organizzato dalla Prof.ssa Arianna Buccioni, si intende valorizzare le caratteristiche funzionali degli alimenti di origine animale

PROGRAMMA:

- 15:00 Registrazione dei partecipanti
- 15:30 *Il nostro cibo, la nostra storia*
Claudio Rossi (DBCF - UniSi)
- 16:00 *La conoscenza degli alimenti di origine animale in aiuto della salute umana:*
La Carne
Marcello Mele (DisAAAA - UniPi)
- 16:30 *La conoscenza degli alimenti di origine animale in aiuto della salute umana:*
Il latte e il formaggio
Arianna Buccioni (DISPAA - UniFi)
- 17:00 *Valore nutritivo dei prodotti di origine animale: pro e contro*
Francesco Sofi (DMSC - UniFi)
- 17:30 Dibattito