

L'Università di Camerino e il Relais Villa Fornari organizzano, per giovedì 12 settembre con inizio alle ore 20.30, una cena a tema dal titolo “Legumi e Salute”, promossa nell'ambito del progetto ministeriale PRIN 2009 “Lenticchie del Centro Italia: purificazione e caratterizzazione di nutraceutici, proteomica e cationi come marker per la tipizzazione”, coordinato dal Prof. Sauro Vittori.

“L'evento – sottolinea il dott. Gianni Sagratini, Ricercatore in Chimica degli Alimenti della Scuola Unicam di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute – è stato promosso con lo scopo di valorizzare un importante alimento, i legumi, e di farne conoscere le numerose proprietà salutistiche. Ceci, fagioli, lenticchie, fave, cicerchia, piselli, che da sempre fanno parte delle tradizioni culinarie italiane – prosegue il dott. Sagratini – sono, infatti, abbinabili ad ogni tipologia di piatto e, in particolare, combinati con alimenti a base di cereali, come pane o pasta, garantiscono l'assunzione del pool completo di aminoacidi fondamentali e necessari per la sintesi proteica del nostro organismo. Le lenticchie, inoltre, un legume tipico dell'appennino umbro-marchigiano, possiedono molteplici proprietà biologiche, una nota e significativa azione antiossidante ed un'azione ipocolesterolemizzante, utile per il controllo dei livelli ematici di colesterolo”.

L'iniziativa, realizzata in collaborazione con l'azienda Fertitecnica di Colfiorito e la cantina Borgo Paglianetto di Matelica, prevede la partecipazione del Prof. Mauro Mario Mariani, Medico Chirurgo. Per info e prenotazioni: Relais Villa Fornari, tel. 0737/637646, e-mail: info@villaforfarnari.it.