



Il valore terapeutico del cibo, i recenti studi sulla Nutraceutica e le proprietà anticolesterolo del Fagiolo IGP di Sarconi nel Parco Nazionale dell'Appennino Lucano

Mercoledì 14 Dicembre 2016 - Auditorium San Fedele, Milano, Via Ulrico Hoepli 3

COMUNICATO STAMPA

“Siamo quello che mangiamo!”

Un evento per approfondire il valore terapeutico del cibo, i recenti studi sulla Nutraceutica, con un focus sulle proprietà anticolesterolo del Fagiolo IGP di Sarconi nel Parco Nazionale dell'Appennino Lucano Val d'Agri-Lagonegrese (PNAL).

Milano, 14 dicembre 2016 - **Fondazione Eni Enrico Mattei (FEEM), Parco Nazionale dell'Appennino Lucano Val d'Agri-Lagonegrese (PNAL), Comune di Sarconi (Potenza) e Consorzio Fagiolo di Sarconi IGP**, in collaborazione con l'Associazione “La Tavola Italiana”, hanno organizzato a Milano presso l'Auditorium San Fedele un convegno dedicato al rapporto tra cibo e salute e ai più aggiornati studi sulla Nutraceutica. Focus delle ricerche le proprietà nutrizionali e terapeutiche di alcune delle eccellenze enogastronomiche della Basilicata, in particolare del Fagiolo IGP di Sarconi coltivato nel PNAL.

L'evento ha visto la partecipazione di: Cristiano Re, Responsabile dei Progetti Territorio della FEEM, che ha moderato la tavola rotonda e presentato il ruolo della Fondazione in Basilicata, in particolare del supporto della ricerca alle istituzioni locali e ad altri stakeholder nello sviluppo sostenibile locale; Domenico Totaro, Presidente del PNAL, che ha illustrato l'impegno del Parco nella valorizzazione del territorio lucano, delle sue eccellenze faunistiche, di biodiversità ed enogastronomiche; Cesare Marte, sindaco di Sarconi che ha descritto, attraverso suggestioni letterarie, il territorio valdagrino e sarconese; Nicla Di Maria, Presidente del Consorzio di Tutela del Fagiolo IGP di Sarconi che ha mostrato come, anche grazie al supporto di FEEM, la promozione del prodotto a livello nazionale abbia più che raddoppiato i volumi di vendita e gli ordinativi dei consumatori; Giuliana Bianco, Docente di Chimica analitica dell'Università degli Studi della Basilicata, che ha illustrato la valutazione scientifica in laboratorio delle virtù nutrizionali e terapeutiche del legume lucano, in particolare delle proprietà ipoglicemizzanti e ipocolesterolemizzanti; Angelo Bencivenga, ricercatore della FEEM, che ha presentato i principali risultati di ricerca della Fondazione nell'ambito del turismo sostenibile in Basilicata, in particolare gli studi legati al turismo enogastronomico, lanciando il portale e-nutrition dedicato alla divulgazione scientifica della nutrizione con focus sulla dieta mediterranea e sui prodotti “made in Basilicata”; Sergio Gallo, Dirigente dell'Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura (ALSIA) che ha presentato le attività della prima comunità del cibo e della biodiversità agricola in Italia costituitasi in Basilicata. Il convegno è proseguito con una sessione a cura dell'Associazione “La Tavola Italiana” dal titolo “La salute vien mangiando”, che ha approfondito con autorevoli esperti il tema del rapporto tra cibo e salute in ambito sanitario, medico, culturale, artistico e di *business*.

A conclusione dei lavori del convegno, si è tenuta una degustazione di tipicità culinarie locali, durante la quale i partecipanti hanno potuto gustare alcuni dei prodotti del paniere del PNAL, tra cui i fagioli IGP di Sarconi, e altri prodotti selezionati dai *partner* dell'Associazione “La Tavola Italiana”.

Maggiori dettagli sono disponibili sul sito (coming soon): enutritionmed.com