



Siena, 24 Aprile 2018

COMUNICATO STAMPA

Birra e Vino Proprietà nutriceutiche

Se ne parla al Convegno
organizzato dall'Accademia dei Fisiocritici
il 27 aprile 2018 dalle ore 16.45

"Birra e Vino. Proprietà nutriceutiche" è il titolo del convegno aperto al pubblico organizzato dall'Accademia dei Fisiocritici nella propria aula magna il 27 aprile dalle ore 16.45. L'obiettivo non è tanto quello di dire se queste popolari e millenarie bevande facciano bene o male alla salute ma dare un contributo informativo di studi esistenti che possono accrescerne la conoscenza. Tema dell'incontro sono infatti le proprietà farmacologiche di alcuni elementi contenuti nel vino e nella birra. Il programma, introdotto da Alberto Scarampi De Pruney, delegato di Siena dell'Accademia Italiana della Cucina, prevede due relazioni sulla birra e due sul vino. A parlare di "Storia, importanza e qualità alimentari" saranno per la birra la dottoressa Irene Del Ciondolo del dipartimento prevenzione, igiene pubblica e nutrizione della Asl Toscana sud est Grosseto, e per il vino la professoressa Anna Ricci, docente di enologia all'Istituto agrario "B. Ricasoli" di Siena. "Le birre artigianali e il silicio, nuove prospettive per la salute del comparto osteoarticolare" è il tema approfondito dalla ricercatrice Lia Millucci del dipartimento di biotecnologie, chimica e farmacia dell'Università di Siena mentre di "Lieviti vinari e molecole bioattive in vino" tratterà il prof. Massimo Vincenzini, ordinario di microbiologia agraria dell'Università di Firenze.

Al termine si potrà intervenire con domande. Il programma dell'iniziativa è scaricabile all'indirizzo: https://www.fisiocritici.it/images/pdf/Loc._Birra_e_Vino2018.pdf

CSAF18/9

Ufficio Stampa
Chiara Bratto
info@fisiocritici.it
0577 47002; 349 8339277