



VENERDÌ CULTURALI

Venerdì 02/03/2018

INGRESSO LIBERO

FIDAF Via Livenza, 6 (traversa di Via Po)

dalle ore 17.00 alle 19.00

Pane e vino: identità e legami con il territorio

Il pane e il vino oltre ad essere accomunati dalla tradizione cristiana che dà loro un alto valore simbolico e mistico, sono anche uniti dal fatto di derivare da una trasformazione biotecnologica in cui in entrambi i casi sono i lieviti, microrganismi appartenenti al regno dei funghi, che attuano tutte quelle trasformazioni della materia prima che danno al prodotto finale i suoi elementi di peculiarità. Questa caratteristica, unitamente alle materie prime da cui derivano, cereali in un caso e uva nell'altro, fanno sì che questi due prodotti alimentari siano, nelle loro innumerevoli tipologie, strettamente connessi al territorio da cui provengono ed in altre parole esempi perfetti di legame di un alimento con l'ambiente in cui viene prodotto, ovviamente nelle loro forme tradizionali. Questo legame è talmente forte che in entrambe le tipologie di alimenti possiamo trovare numerosi prodotti che hanno ottenuto marchi di origine territoriale riconosciuti dall'Unione Europea.

Marina Carcea

Laurea in Scienze Agrarie e Diploma Ordinario e di Specializzazione della sez. di Agraria della Scuola Sant'Anna di Pisa. Ha lavorato come ricercatore presso università straniere e presso la FAO. Attualmente Dirigente Tecnologo del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA-AN). Ha coordinato numerosi progetti di ricerca nazionali e internazionali sulla qualità tecnologica e nutrizionale degli alimenti con particolare riferimento ai cereali e derivati ed è autrice di circa duecento pubblicazioni. Già Docente del Corso di Tecnologie dei processi alimentari dell'Università di Tor Vergata, Roma. Fa parte di numerose commissioni nazionali e internazionali sulla qualità degli alimenti (MIPAAF, MinSal, Regioni, Commissione Europea, Codex, UNI). E' stata Presidente dell'Assoc. Ital. di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC) e dell'Intern. Association for Cereal Science and Technology (ICC). E' Accademico Corrispondente dell'Accademia dei Georgofili e dell'ICC Academy.

Programma



Con il patrocinio di

