



Accademia di Medicina
di Torino

Bocuse d'Or
30th anniversary



MARTEDI' 12.06.2018 - ORE 17.00-18.30
BOCUSE D'OR 2018 - RIUNIONE CONGIUNTA
ACCADEMIA DI MEDICINA-ACCADEMIA DI AGRICOLTURA
SEDUTA APERTA AL PUBBLICO

Saluto del Presidente dell'Accademia di Medicina, Prof. GC Isaia

1. Accademia di Medicina: Piante di vita, piante di morte

Alessandro Bargoni: Il mais e la pellagra

Nulla evoca di più la vita che l'immagine di una pianta fonte di nutrimento come il mais. Eppure questo cereale è stato causa di gravi patologie con una mortalità ragguardevole. Le complesse vicende storiche della pellagra risultano dall'intreccio tra storia economica, ideologia scientifica, politica e medicina. Per lungo tempo nei luoghi d'origine dell'America precolombiana, il mais venne utilizzato da molte popolazioni come alimento principale. Nelle aree di diffusione del mais, consumato secondo l'antica ricetta olmeca, non vi furono storicamente segnalazioni di patologie legate al suo uso. Invece il mais, introdotto in Europa dagli spagnoli, fu utilizzato dagli europei senza tener conto delle conoscenze tradizionali proprie di una civiltà ritenuta inferiore. L'inosservanza delle conoscenze ancestrali delle popolazioni mesoamericane condannò i paesi europei a subire per lungo tempo un morbidità e una mortalità molto elevata, che in Italia raggiunse tra il 1880 e 1990, circa 100.000 nuovi casi l'anno.

Paolo Arese: Fave e favismo

La vicia faba (VF) è usata dalla preistoria per alimentazione umana e animale. Le fave sono ricche in proteine nobili (>30%), glicidi, vitamine (B, C, E), minerali e povere in grassi. Crescono rapidamente con alta resa anche in climi semi-aridi, sono eccellenti fissatori dell'azoto e rendono i terreni friabili e facilmente arabili. Si possono seccare e conservare a lungo. Le fave sono (uniche fra tutti i legumi commestibili) molto ricche in vicina e convicina (V-C), precursori inattivi di divicina e isouramile (D-I), potenti composti emolitici in individui carenti dell'enzima glucoso-6-fosfato deidrogenasi (G6PD). Ingestione di pochi grammi di fave fresche da parte di G6PD-carenti può provocare una crisi emolitica (favismo), potenzialmente letale. La carenza di G6PD è molto diffusa (>400 milioni di persone), in particolare in aree dove il consumo di fave è frequente. In effetti, la carenza di G6PD protegge dalla malaria e V-C sono eccellenti antimalarici. In collaborazione con un gruppo francese, abbiamo recentemente testato VF con bassi livelli di V-C, dimostrando la loro completa assenza di rischio emolitico. L'introduzione e l'espansione di questi cultivar consentirà di eliminare il rischio emolitico della VF e di attivare il consumo di un legume altrimenti prezioso.

2. Accademia di Agricoltura: Introduce Aldo Actis-Caporale

Giusi Mainardi, Pierstefano Berta: Vini, erbe aromatiche e spezie: la grande storia del Vermouth di Torino

Iniziando dalla storia dei vini aromatizzati, si tratteranno le principali tappe vissute di questo simbolo di eccellenza del Piemonte, il Vermouth di Torino, che proprio come dice il suo nome nasce a Torino, città sabauda per eccellenza, città di grandi e rinomati liquoristi che tra la fine del 1700 e l'inizio del 1800 si rivelarono degli artisti nell'elaborare un prodotto innovativo e straordinario, un vino aromatizzato che presenta particolari caratteristiche dovute anche all'uso delle piante officinali coltivate in Piemonte. Si racconterà come dai migliori bar, confetterie e caffetterie subalpine, il Vermouth di Torino sia divenuto un prodotto industriale e sia andato alla conquista del mondo, seguendo i grandi viaggi che lo condussero attraverso l'Europa e Oltreoceano. Si partirà dunque dalle sue prime vicende settecentesche, seguendo i suoi successi nell'economia enologica e nelle mode sociali, per arrivare al recentissimo riconoscimento del Vermouth di Torino come Indicazione Geografica da parte dell'Unione Europea.

Accademia di Medicina - Via Po, 18 - 10123 Torino