



Agli organi di stampa

SEDE

COMUNICATO STAMPA

“Aspetti salutistici dei grani antichi siciliani”

A Ficarra un convegno per conoscere questi cibi e la correlazione con la nostra salute

Alimentazione e salute, un binomio imprescindibile che ci deve fare riflettere per assumere comportamenti sempre più consapevoli, per questo diventa importante conoscere le proprietà degli alimenti, pane, pasta, pizza, ecc., e soprattutto delle materie prime con cui vengono prodotti. Di grani antichi, e delle loro proprietà nutrizionali si parlerà a Ficarra, giorno 28 dicembre, alle ore 18,00, durante il convegno che si terrà presso il Palazzo Baronale Milio. L’iniziativa, proposta dall’Associazione “Sulle Tracce del GATTOPARDO” e dall’Associazione “Il Cenobio, vede il patrocinio del Comune di Ficarra e dell’Ordine degli Agronomi della provincia di Messina e la collaborazione della pizzeria “*Le Vie del Borgo*”. Introdurranno il Sindaco Gaetano Artale, l’Assessore al turismo Mauro Cappotto e Patrizia Sciacca. Tra i relatori esperti di settore e medici: Felice Genovese, agronomo e Presidente dell’Ordine degli agronomi della Provincia di Messina, parlerà della realtà agricola dei grani antichi siciliani; Piero Catena, agronomo, presenterà le principali varietà di grani antichi siciliani e le proprietà nutrizionali delle farine; Antonio Milici, medico esperto in nutraceutica, parlerà di come possono essere utili i grani antichi per combattere allergie e celiachia; Salvatore Bottari, Dirigente del Servizio 10 Agricoltura di Messina, parlerà delle principali misure previste dal PSR Sicilia 2014-2020. Al termine i partecipanti, previa prenotazione, potranno partecipare alla cena guidata “**Pizza a Tavola**”, una degustazione di diverse tipologie di pizze realizzate con farine di grani antichi siciliani, presso la pizzeria “*Le Vie del*

Borgo”. Il convegno si colloca nel primo appuntamento prefissato dalle associazioni promotrici e ha come obiettivo la diffusione della cultura di una sana alimentazione. Rientra anche nell’iniziativa di “Ficarra a Tavola”, una formula strategica per far emergere le produzioni gastronomiche di nicchia e di eccellenza di cui possono essere protagonisti i piccoli comuni siciliani, che crea sinergia d'azione, nella prospettiva di fare di una piccola comunità un laboratorio di idee e di produzioni tipiche da promuovere con l’ausilio delle forze attive presenti sul territorio.