

Relatori

- Paolo Tomei

DISAAA_ Università di Pisa

- Andrea Pimavera

FIPPO-Arezzo

- Lorenzo Peruzzi

Dipartimento di Biologia -Università di Pisa

- Alfredo Pelle

Accademia Italiana della Cucina

- Fabrizio Morgenni

Officine Profumo S. Maria Novella-FIRENZE

Con il patrocinio:

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Agro-Ambientali, Università di Pisa

Dipartimento di Farmacia - Università di Pisa

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Sezione Centro Ovest

Dip. Scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali

via del Borghetto, 80

56124 Pisa

tel. 050.2216134 fax 050.2216147

filiberto.loreti_presidenza_centrovest@georgofili.it



Accademia dei Georgofili

Sezione Centro Ovest

Giornata di studio

"Le piante officinali e aromatiche"

9 Ottobre 2014

Aula Magna

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed
Agro-Ambientali

Via del Borghetto 80

PISA

Le piante officinali e aromatiche hanno da sempre svolto un ruolo di primaria importanza nelle medicine tradizionali e nell'alimentazione di tutti i popoli. Il termine piante officinali deriva da una tradizione storica del nostro paese e fa riferimento all'"officina o opificina", con il significato di "laboratorio", dove le piante venivano sottoposte a varie lavorazioni in modo da renderle utilizzabili per scopi diversi. Con questa dizione in pratica si intende un insieme di specie vegetali molto eterogeneo, che comprende, in base alle principali destinazioni d'uso, ai sensi della legge n.99 del 6 gennaio 1931 tuttora vigente, le piante medicinali, aromatiche e da profumo. Sulla base di tutto questo, recentemente il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha promosso e pubblicato, anche in accordo con il Ministero della Salute, un piano di settore della filiera delle piante officinali (2014-2016) e istituito un tavolo tecnico permanente con l'intenzione di promuovere e valorizzare la crescita e lo sviluppo di questo settore, un tempo considerato di nicchia. Di particolare interesse è l'impiego delle piante officinali, i cosiddetti Botanicals, per gli effetti di tipo fisiologico nel settore degli integratori alimentari. Il Ministero della Salute è da tempo attivamente impegnato, sia a livello nazionale che europeo, nel raggiungimento di una adeguata disciplina del loro impiego. L'obiettivo è quello di garantire ai consumatori la sicurezza d'uso dei prodotti e un'adeguata informazione sulle loro proprietà. E' stata inoltre fotografata la situazione economica dello stesso comparto e i dati statici, raccolti e analizzati da ISMEA, mostrano un quadro particolare e dinamico sia a livello nazionale che internazionale.

Per discutere di questo argomento sotto diversi punti di vista, la Sezione Centro-Ovest dell'Accademia dei Georgofili e il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Pisa hanno ritenuto opportuno organizzare un incontro tecnico-scientifico con il quale si intende conoscere la storia e l'attualità delle piante officinali, dalla loro produzione alla trasformazione e utilizzo in cucina, passando per quelle endemiche nel nostro territorio toscano.

PROGRAMMA

ore 15:15 – **Indirizzi di saluto**

Filiberto Loreti

Presidente della Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili

Rossano Massai

Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali-Università di Pisa

Introduzione al tema

Luisa Pistelli

Dipartimento di Farmacia-Università di Pisa

Relazioni

Presiede e coordina: Filiberto Loreti

Paolo Emilio TOMEI

"Piante officinali e aromi nella storia dei popoli"

Andrea PRIMAVERA

"La produzione di piante officinali e aromatiche in Italia: stato dell'arte"

Lorenzo PERUZZI

"Le piante officinali e aromatiche in Toscana con particolare riferimento alle endemiche"

Fabrizio MORGENNI

"Trasformazione e utilizzo delle piante officinali e aromatiche"

Alfredo PELLE

"Il profumo nel piatto"

Discussione e Conclusioni

Esposizione di piante officinali e aromatiche prodotti di trasformazione.