

saperi > salute

Extra vergine ecosostenibile

Appuntamento dal 18 al 20 settembre alla Conferenza mondiale **The Future of Science** a Venezia. L'uomo ha modificato il cibo, che a sua volta ha modificato l'uomo. Il frumento e l'olivo sono state le prime piante coinvolte in un cambiamento evolutivo, con importanti effetti sugli insediamenti umani e sulle migrazioni

ANGELA COLLI

0 shares 0 tweet 0 commenti stampa



A Venezia dal 18 al 20 settembre 2014 si terrà la decima edizione della Conferenza Mondiale **The Future of Science**. Verrà affrontato un tema di grande attualità: "The eradication of hunger "cioè la lotta alla fame.

Numerosi gli interventi di esperti e scienziati provenienti da diversi paesi. Si parlerà anche dell'olio extra vergine di oliva e delle sue potenzialità per una dieta rispettosa degli equilibri del pianeta in due interventi: quello di Maria Benedetta Donati, responsabile del Laboratorio di Medicina Traslazionale presso l'IRCCS Istituto Neurologico Mediterraneo NEUROMED di Pozzilli nel Molise e quello di Telmo Pievani, professore Associato presso il Dipartimento di Biologia dell'Università degli studi di Padova.

La professoressa **Donati** illustrerà gli studi più recenti relativi agli effetti positivi della Dieta Mediterranea, basata sul consumo di frutta, verdura, pesce, cereali integrali, frutta secca, **olio d'oliva** e vino in moderazione, non solo nella prevenzione primaria e secondaria di malattie cardiovascolari, ma anche dei tumori ormono-dipendenti e di alcune malattie neurodegenerative.



Angela Colli

Autrice per Tecniche Nuove dei volumi "Le calorie utili", "Le calorie. Dove, come, quante", "Il cibo per lo sport", "Lo yogurt e gli alimenti fermentati", "Cucina naturale con la Zona", "Cibi colorati per la salute" e "Vivere sani 100 anni". Vive e lavora a Pavia.

ULTIMI

Olio e seduzione

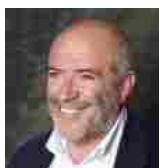
Effetto ringiovanimento



L'INCURSIONE

LUIGI FRANCHI

Il difficile rapporto tra extra vergini e ristorazione



DIXIT

{ *Arrivo a 12, 14 bottiglie al giorno, ma non sono un alcolista* }
 GERARD DEPARDIEU

Il professor Pievani illustrerà i meccanismi attraverso cui l'evoluzione umana è stata condizionata dai cambiamenti nel rapporto tra uomo e cibo. Anche prima dell'invenzione dell'agricoltura gli uomini hanno sperimentato vari tipi di strategie di lavorazione delle piante come nutrimento.

Circa 11.500 anni fa, alla fine dell'ultima glaciazione, la nostra specie ha dato il via alla domesticazione sistematica di piante e animali in almeno cinque regioni distinte del globo e in tutti i continenti, con specie e risultati diversi a seconda delle condizioni ecologiche.

Il frumento e gli alberi di ulivo nel Medio Oriente sono state le prime piante coinvolte in un cambiamento evolutivo che ha avuto importanti effetti sugli insediamenti umani e sulle migrazioni: l'uomo ha modificato il cibo, che a sua volta ha modificato l'uomo.

[LEGGI ANCHE QUI](#)

ANGELA COLLI - 16-09-2014 - TUTTI I DIRITTI RISERVATI

COMMENTI

Per poter commentare l'articolo è necessaria la [registrazione](#).
 Se sei già registrato devi effettuare [l'accesso](#).

SAGGI ASSAGGI

Vetro più legno, è OliOrum



L'azienda [Mia Italy](#), di Monia Caneschi, Si è imposto quale novità alla prima edizione del concorso *Le Forme dell'Olio*, piazzandosi tra i finalisti del Premio di Olio Officina dedicato al packaging. Confezione originale, certo, e l'extra vergine? Extra buono > [Maria Carla Squeo](#)

RICETTE OLIOCENTRICHE



Strangozzi & meatballs

E' uno dei più popolari piatti italiani in America, anche se non si trova sulle tavole italiane. E' un piatto che si è evoluto dalle cucine dei primi immigrati italiani in America, diventando una delle ricette preferite della famiglia di [Lidia Bastianich](#)

EXTRA MOENIA

L'Italia affonda



Siamo un Paese fai da te. Più che dall'esterno, i colpi più bassi - quelli che ci fanno vacillare - sono tutti di matrice interna. Li riceviamo quotidianamente a partire dai membri della nostra stessa società. C'è poco da lamentarsi > [Luigi Caricato](#)

GIRO WEB



Togliatti e le campagne

Una pagina facebook curata dallo storico dell'agricoltura [Alfonso Pascale](#) prende in esame il legame tra il grande personaggio politico e il mondo dei campi e dei contadini. Un saggio che si potrà leggere a puntate

OO VIDEO

loading...

La luce, il vento, la tradizione

In scena la Puglia a New York con l'anteprima mondiale dello spot video di [Carlos Solito](#) per Selezione Casillo e Agricola del Sole

BIBLIOTECA OLEARIA