



L'importanza dei cereali nella nostra alimentazione

Una lezione contro la disinformazione al corso Molitum della Scuola del gusto

LARINO. Scoprire in maniera approfondita l'importanza che assumono i cereali nell'alimentazione e dunque non acquisire inconsapevolmente le informazioni che giungono dall'esterno. Questo l'obiettivo del nuovo incontro di Molitum, il percorso formativo de "La Scuola del Gusto" che come ogni giovedì ha ospitato, anche questa settimana, un relatore d'eccezione. In cattedra, a presentare per l'appunto l'importanza rivestita dai cereali nel fabbisogno energetico e nella loro funzione proteica, uno dei massimi esperti nazionali in materia: Emanuele Marconi, Ordinario di Tecnologie Alimentari dell'Università del Molise, da poco Presidente dell'Aistec - Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali. Il professore, dati alla mano, ha illustrato quali sono le percentuali di consumo dei cereali, sia a livello mondiale che nazionale, soffermandosi in particolar modo sul frumento e il riso tra i prodotti più consumati in assoluto. "In media ogni individuo ha spiegato a livello mondiale, assume 66 chilogrammi di frumento e 53 di riso dunque il 45 % di tutte le chi-



localorie introdotte è costituito dai cereali. Ben il 40% di tutte le proteine è dovuto ai cereali, testimoniando l'importanza che essi rivestono nella alimentazione". Anche a livello nazionale i dati non si discostano dal panorama mondiale. "Ogni anno, ogni italiano assume 144 chilogrammi di frumento, meno quantità invece raggiungono gli altri cereali. Da un punto di vista medio i cereali apportano il 30% di proteine". Una lezione che dunque si inserisce nel percorso tecnico e scientifico che sta



tracciando la Scuola del Gusto, progetto nato dalla volontà e da un'idea di Sebastiano Di Maria il quale si è detto soddisfatto di come sta evolvendo Molitum; un nuovo appuntamento che conferma, tra l'altro, il sodalizio con l'Unimol, partner scientifico e patrocinatore del corso, per creare sensibilità e condivisione intorno a temi sulla cultura agroalimentare, confermando l'Istituto Tecnico Agrario di Larino, l'unico della Regione, come vero punto di riferimento.