



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

# VALORIZZAZIONE DEL POTENZIALE NUTRIZIONALE ED AMBIENTALE DEI LEGUMI

## Giovedì 26 settembre 2024

Accademia dei Georgofili, Firenze, Logge Uffizi Corti

I legumi, grazie al loro alto valore nutrizionale e al ridotto impatto ambientale della loro coltivazione, stanno attirando crescente interesse, specialmente nella formulazione di alimenti senza glutine per celiaci, diabetici e iperlipidemici. Tuttavia, il consumo pro-capite è limitato a 21 g/giorno, probabilmente a causa della lunga preparazione, del sapore poco gradevole, delle proteine difficili da digerire, dei potenziali problemi gastrointestinali e dell'alto contenuto di anti-nutrienti come acido fitico, tannini, inibitori enzimatici e oligosaccaridi. Diverse tecnologie sono state proposte per ridurre gli anti-nutrienti.

L'obiettivo di questa giornata di studio è esplorare l'uso dei legumi in cucina, il loro valore nutrizionale, le attuali tendenze del consumo, e le nuove prospettive per l'uso di trattamenti come la fermentazione e il maltaggio per aumentarne le potenzialità di consumo e ridurre l'impatto ambientale complessivo.

### Ore 10.00 - Apertura dei lavori

**Paolo Fantozzi**, Presidente Comitato Consultivo sulle Tecnologie Alimentari dell'Accademia dei Georgofili

### Ore 10.20 - Relazioni

#### **Voglia di legumi**

Francesca Petrocchi - Università degli Studi della Toscana

#### **Scenario evolutivo dei legumi dal break salutistico alla ristorazione**

Carlo Hausmann - Agro Camera Roma

#### **Legumi: aspetti nutrizionali**

Lorenzo Donini - Sapienza Università di Roma

#### **Processi fermentativi e legumi**

Carlo Giuseppe Rizzello - Sapienza Università di Roma

#### **Processo di maltaggio di legumi dell'Alto Lazio**

Alessio Cimini - Università degli Studi della Toscana

#### **Analisi NMR per monitorare il profilo chimico dei legumi maltati**

Anna Maria Giusti, Mattia Spano - Sapienza Università di Roma

#### **Legumi maltati: costi di produzione e consumer tests**

Francesco Pacchera, Michela Piccarozzi - Università degli Studi della Toscana

#### **Impatto ambientale dei legumi maltati**

Mauro Moresi - Accademia dei Georgofili, Università degli Studi della Toscana

### Ore 13.10 - Conclusioni

**Alessandro Ruggieri** - Università degli Studi della Toscana, **Paolo Fantozzi** - Accademia dei Georgofili



La partecipazione potrà avvenire solo dietro compilazione **entro le ore 14.00 di mercoledì 25 settembre 2024** del seguente form: <https://forms.gle/XVUQiVMSKr3BvQCM7>

I partecipanti riceveranno le credenziali di accesso alla piattaforma web

Le iscrizioni per la partecipazione in presenza saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala