



Comunicato stampa

ACCADEMIA NAZIONALE DI AGRICOLTURA Conferito il Premio Romano Bonaga Edizione 2021

Nella prestigiosa sede del Cubiculum Artistarum, in ottemperanza alle norme COVID-19 su riunioni e manifestazioni a numero ridotto, è stato consegnato il giorno 2 dicembre il “Premio Romano Bonaga” edizione 2021. Organizzato in collaborazione tra il Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita dell’Università di Bologna, il panificio Paolo Atti e l’Accademia Nazionale di Agricoltura, il riconoscimento, dedicato alla figura dello storico panificatore bolognese, è assegnato alla migliore Tesi sull’uso dei cereali nella alimentazione. Quest’anno la vincitrice è stata la **Dott.ssa Clara Coli**, del Corso di Laurea in Scienze Farmaceutiche applicate - Curriculum Tecniche Erboristiche, con lo studio “Farro, lievito madre e prevenzione dell’ipercolesterolemia”. Alla premiazione erano presenti il **Prof. Giorgio Cantelli Forti**, Presidente dell’Accademia Nazionale di Agricoltura, la **Prof.ssa Silvana Hrelia**, Responsabile scientifica del Premio, la **Prof.ssa Cecilia Prata**, relatrice della tesi vincitrice, il **Prof. Gilberto Bonaga** e la Sig.ra **Rita Bonaga** in rappresentanza della Sig.ra **Anna Maria Bonaga** e del Panificio Atti di Bologna.

Lo scopo dell’elaborato è quello di esaminare gli aspetti nutrizionali e nutraceutici dei cereali, approfondendo quelli legati al consumo di pane integrale a lievitazione naturale e di farro dicocco (*Triticum dicoccum*), specie verso la quale c’è stato, negli ultimi anni, un rinnovato interesse. L’attenzione è stata rivolta all’effetto che il loro consumo ha nel contrastare diverse problematiche, tra cui l’ipercolesterolemia, condizione di rischio correlata allo sviluppo di aterosclerosi e malattie cardiovascolari e che può essere contrastata mediante una sana alimentazione. Lo studio vincitore del premio ha infatti confermato che la dieta mediterranea costituisce un valido aiuto per contrastare l’insorgenza di patologie cronico/degenerative, con particolare efficacia nei confronti delle patologie cardiovascolari. Gli effetti sono dati dalla combinazione dei vari alimenti, tra cui quelli derivati dai cereali, di cui il pane a lievitazione naturale rappresenta il prodotto di punta. I cereali, soprattutto se integrali, hanno infatti un ruolo “equilibratore” nella dieta, grazie al loro potere saziante, alla ricchezza di fibra alimentare e di altri micronutrienti fondamentali. Il consumo di cereali integrali, unito ad uno stile di vita sano risulta utile nella prevenzione dell’insorgenza di malattie cardiovascolari, agendo su vari fattori di rischio, tra cui l’ipercolesterolemia.

L’originalità dell’elaborato e l’approfondimento sul cereale farro e sulla lievitazione naturale del pane sono state alla base delle motivazioni che hanno portato all’assegnazione del premio.

(Foto gentilmente concesse da Gianni Schicchi).



Da sx, Prof.ssa Silvana Hrelia, Dott.ssa Clara Coli, Prof. Giorgio Cantelli Forti



Da sx, Prof.ssa Silvana Hrelia, Dott.ssa Clara Coli



Da sx Prof. Gilberto Bonaga, Dott.ssa Clara Coli



Accademia Nazionale
di Agricoltura

Website:
www.accademia-agricoltura.it