ATS Brescia organizza

Le Spezie

preziose e segrete alleate della salute



28 settembre, 5, 12, 19 e 26 ottobre
Aule della Formazione di ATS Brescia in viale Duca degli Abruzzi, 15 Brescia

9 novembre 2017
Laboratorio CAST Alimenti in via Serenissima, 5 Brescia

In collaborazione con

CAST ALIMENTI
i mestieri del gusto

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia

PREMESSA

Le Spezie, secondo la tradizione, sono genericamente di origine vegetale, solitamente di provenienza esotica, sostanze utilizzate per insaporire cibi o bevande, e, specialmente in passato, usate in medicina e farmacia. La ricerca storiografica ha mostrato come l'uso delle spezie si sia affermato prima di tutto per finalità curative e solo successivamente adottate per insaporire e conservare gli alimenti. Le spezie hanno viaggiato a lungo e continuano a farlo, potenti veicoli di integrazione culturale, si sono diffuse grazie ad un'incessante scambio tra saperi scientifici e terapeutici di diversa tradizione che ne hanno reso fertile e continuo il loro utilizzo. Non solo pepe, cannella e chiodi di garofano, ora spezie desuete sono disponibili a noi attraverso i normali canali commerciali e nei piccoli negozi etnici presenti nelle nostre città.

Spezie dal latino "species", merce speciale, di valore, come di valore è la salute di tutti noi. Ricche di sali minerali e vitamine, possono essere alleate preziose nella vita di tutti i giorni, in cucina per insaporire i nostri piatti aiutano a ridurre la quantità di grassi, sali e zuccheri, svolgendo un'azione di protezione della salute. Alcune spezie, più di altre, sono ricche di proprietà benefiche in grado di rafforzare il nostro sistema immunitario, di regolare i livelli del colesterolo e degli zuccheri nel sangue.

La presente iniziativa offre la possibilità di apprendere quanto le spezie abbiano giocato un ruolo di integrazione di culture mediche tradizionali e di approfondire il loro utilizzo nella ricerca del benessere individuale.

Il percorso formativo è rivolto a coloro che vogliono sperimentare una conoscenza sulle spezie, dalla classificazione botanica, ai principi attivi in esse contenuti, fino alla definizione del loro profilo sensoriale che ne determina l'importanza rispettivamente nell'uso curativo e gastronomico.

Al termine del corso il partecipante sarà subito in grado di applicare quanto appreso a cominciare dalla capacità di scegliere le spezie migliori e al loro utilizzo nelle preparazione dei cibi come pratica di mantenimento e/o ripristino dell'equilibrio della salute.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Acquisire una conoscenza di base sulla classificazione botanica e sui principi attivi delle spezie
- Sperimentare la capacità di percepire il profilo sensoriale di alcune spezie
- Osservare l'utilizzo delle spezie più conosciute nell'ambito gastronomico e curativo all'interno di un approccio olistico del benessere della persona
- Condividere il piacere di gustare il cibo preparato durante il laboratorio di cucina

In collaborazione con

CAST ALIMENTI
i mestieri del gusto

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia

DESTINATARI

Persone interessate ad approfondire le proprietà per un utilizzo gastronomico e terapeutico delle spezie comunemente usate in occidente.

METODOLOGIA

Oltre a lezioni teoriche, il corso darà particolare rilievo alla sperimentazione sensoriale necessaria per sviluppare la capacità di identificazione del profilo specifico di alcune tra le spezie presenti nel consumo occidentale. I partecipanti verranno accompagnati da uno Chef esperto nell'osservare la preparazione di cibi con l'utilizzo delle spezie.

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Carmelo Scarcella - Direttore Generale Agenzia di Tutela della Salute di Brescia.

RELATORI

Carmelo Scarcella	Direttore ATS Brescia
Stefano Armiraglio	Museo di Scienze Naturali del Comune di Brescia
Francesco Brescianini	Veterinario ATS Brescia
Alessandro Cappotto	Chef CAST Alimenti
Luigia Favalli	Già Professoressa di Farmacologia Università di Pavia
Carlo Pasuello	Sartori Spezie
Francesco Perugini Billi	Medico Fitoterapeuta
Marta Provasi	Antropologa

In collaborazione con

CAST ALIMENTI
i mestieri del gusto

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

U.O.Formazione e Sviluppo professionale ATS di Brescia
Tel. 0303838556-231-417; @: formazione@ats-brescia.it

MODALITA' DI ISCRIZIONE

tramite l'invio:

- dell'apposita scheda completa di tutti i dati richiesti a formazione@ats-brescia.it entro mercoledì 20 settembre 2017

- della copia del bonifico bancario a formazione@ats-brescia.it attestante l'avvenuto pagamento di € 130,00 + IVA (22%) pari a complessivi € 158,60, nel caso di fatturazione a singolo o Privato, da effettuarsi entro 3 giorni dall'avvenuta conferma della disponibilità del posto. Il bonifico dovrà indicare nella causale: "Iscrizione corso Spezie" ed essere eseguito sul seguente IBAN intestato ad ATS di Brescia:
  IT 29 C 031111 1210 0000000 58919.

- della copia a formazione@ats-brescia.it dell'attestazione dell'avvenuto pagamento di € 130,00 + 2,00 per costo marca da bollo, nel caso di fatturazione a Ente Pubblico (esente IVA ai sensi del comma 10 art. 14 L.537 del 24.12.93) da effettuarsi entro 3 giorni dall'avvenuta conferma della disponibilità del posto. Il mandato di pagamento dovrà indicare nella causale: "Iscrizione corso Spezie" ed essere eseguito tramite Girofondo Banca d'Italia codice ente 319697 - sezione di Brescia.

L'iscrizione è obbligatoria entro e non oltre la data di scadenza.
L'iscrizione comprende kit di spezie gentilmente offerto da *Sartori Spezie,* condivisione dei cibi cucinati durante il laboratorio di cucina dallo Chef Alessandro Cappotto.

In collaborazione con

CAST ALIMENTI
i mestieri del gusto

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia

PROGRAMMA

18.30 -20.30, Aule della formazione - Viale Duca degli Abruzzi, 15 Brescia

Giovedì 28 settembre

Presentazione del Corso
Carmelo Scarcella
Storia, geografia e antropologia delle spezie
Marta Provasi

Giovedì 5 ottobre

Le spezie e il significato ecologico dei loro colori, aromi e gusti
Stefano Armiraglio

Giovedì 12 ottobre

Tradizione e innovazione: selezione, produzione e conservazione delle spezie
Carlo Pasuello

Giovedì 19 ottobre

Gli odori «minute particelle che dalla terra ascendono al cielo», analisi sensoriale, teoria e pratica, uso e consumo delle spezie
Luigia Favalli

Giovedì 26 ottobre

Impiego medicinale delle spezie, medicamenti naturali efficaci e gradevoli
Francesco Perugini Billi

19.00 - 22.30 , CAST Alimenti - Via Serenissima, 5 Brescia

Giovedì 9 novembre

Le spezie negli alimenti
Francesco Brescianini
Laboratorio di cucina: oltre al palato ne godrà anche la salute
Alessandro Cappotto

…… a concludere degustazione speziata

In collaborazione con

CAST ALIMENTI
i mestieri del gusto

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia

Le Spezie, preziose e segrete alleate della salute

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Si prega di compilare in stampatello

Cognome Nome

Luogo e data di nascita

Codice Fiscale Partita IVA

Telefono E-mail

Ente/Ditta di appartenenza

Professione

Indirizzo completo/P.IVA

Telefono E-mail

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 i dati forniti sono utilizzati ai soli fini dell'Evento e sono depositati presso U.O. Formazione e Sviluppo Professionale dell'ATS di Brescia.

Data e Luogo Firma

inviare a ***formazione@ats-brescia.it:***

- *la scheda completa di tutti i dati richiesti, entro* ***mercoledì 20 settembre 2017.***
- *copia del bonifico bancario attestante l'avvenuto pagamento di € 130,00 + IVA (22%) pari a complessivi € 158,60,* ***nel caso di fatturazione a singolo o Privato****, da effettuarsi entro 3 giorni dall'avvenuta conferma della disponibilità del posto. Il bonifico dovrà indicare nella causale: "Iscrizione corso Spezie" ed essere eseguito sul seguente IBAN intestato ad ATS di Brescia: IT 29 C 031111 1210 0000000 58919.*
- *copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento di € 130,00 + 2,00 per costo marca da bollo,* ***nel caso di fatturazione a Ente Pubblico*** *(esente IVA ai sensi del comma 10 art. 14 L.537 del 24. 12.93) da effettuarsi entro 3 giorni dall'avvenuta conferma della disponibilità del posto. Il mandato di pagamento dovrà indicare nella causale: «Iscrizione corso Spezie» ed essere eseguito tramite Girofondo Banca d'Italia codice ente 319697 – sezione Brescia.*

L'iscrizione è obbligatoria entro e non oltre la data di scadenza fino alla saturazione dei posti.

In collaborazione con

CAST ALIMENTI
i mestieri del gusto

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia