

# GRANI "ANTICHI" E SALUTOGENESI

*Inflammatione,  
permeabilità intestinale  
e stress da farinacei*

**RELATORE:**

**DOTT. PIETRO VICENTI**

Medico Chirurgo  
Specialista in Farmacologia  
Esperto in Omeopatia,  
Omotossicologia,  
Elettroagopuntura e Medicina  
Sistemica. Presidente AIMES –  
Associazione Italiana Medicina  
Sistemica

**CON LA COLLABORAZIONE DEL:**

**DOTT. AMEDEO GRAPPI  
MULINO VAL D'ORCIA**

Amedeo Grappi, terza  
generazione di agricoltori  
della Val d'Orcia, laureato  
in Agraria all'Università di  
Firenze, da subito si dedica ad  
approfondire gli aspetti della  
trasformazione in Farine e Pasta  
dei Cereali di Varietà Antiche  
coltivati in proprio: peraltro già  
presenti in azienda grazie al  
padre Luchino dal 1992

**SAN BENEDETTO  
DEL TRONTO**

**1 OTTOBRE 2023**

dalle 09,00 alle 17,00

**HOTEL IMPERIAL**

via Indipendenza, 25



**Laboratori  
Legren**

*Scienza, qualità, persone*



CON IL PATROCINIO DI  
**AIMES**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
MEDICINA SISTEMICA

# GRANI "ANTICHI" E SALUTOGENESI

*Infiammazione, permeabilità intestinale e stress da farinacei*

Durante la vita (già dalla nascita) ci "infiammiamo" e quotidianamente ci sforziamo di mettere in atto una risposta di "adattamento" ai vari input che subiamo (emozioni, tossine, alimenti, etc.). - Il **cibo** deve essere a Carica Infiammante Bassa cioè il "più compatibile" con i nostri sistemi di difesa. Per questo ciò che mangiamo ogni giorno deve essere d'eccellenza: alimenti "sicuri" non carichi di additivi, a ridotta manipolazione industriale, a trasformazione artigianale e che ne salvaguardi la ricchezza in micronutrienti. – Alimenti con una propria identità territoriale, a filiera controllata e tracciabile. – Alimenti che possano curare – "terapeutici".

I cereali hanno da sempre una importanza notevole nella nostra alimentazione. – Ma quali farine è meglio mangiare? – Che relazione c'è tra farine raffinate e Sindrome dell'Intestino Permeabile? – Che ruolo hanno i moderni grani nell'etiologia di malattie autoimmunitarie? – È possibile tenere a bada l'infiammazione cronica sistemica di basso grado scegliendo di cibarsi di farine da cereali "riguardati", "di prossimità", "della tradizione"... le farine dai cosiddetti "semi di una volta"?

Le risposte in questa giornata dove verranno sviluppate, dalla letteratura scientifica, le nozioni utili per ampliare la nostra capacità di operare scelte di nutrizione consapevoli.

## PROGRAMMA

---

08.30 – 09.00 *Registrazione partecipanti*

---

09.00 – 09.30

### **GENETICA E PSICOPATOLOGIA DEL NUTRIRSI**

l'evoluzione del comportamento alimentare umano dai raccoglitori al fast food

---

09.30 – 10.00

### **I CEREALI NELLA STORIA EVOLUTIVA DEI POPOLI**

10.00 – 11.00

### **EQUILIBRIO DEL MICROBIOTA E REGOLAZIONE DELL'INFIAMMAZIONE**

11.00 – 11.15 *Coffee Break*

---

11.15 – 13.00

### **LE FARINE**

Carboidrati SI – Carboidrati NO  
L'impatto metabolico delle farine da antico seme

---

13.00 – 14.30 *Pausa Pranzo*

---

14.30 – 16.00

### **POTENZIALITÀ CURATIVE DIETETICHE E FITONUTRACEUTICHE**

16.00 – 17.00

*Conclusioni e discussione*

---

*Evento gratuito con prenotazione obbligatoria*

### **SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

*Di Sciorio Clodoveo* 328 6872525

*Maestrale Marcello* 331 7176463