



con il patrocinio
Provincia di Novara
Comune di Novara

ASSOCIAZIONE RICERCATORI
ISTITUTO DONEGANI

Lunedì 5 maggio 2014
Ore 21

Presso la Sala Leonardo
Dell'EST SESIA
Via Negroni, 7 – Novara

si terrà la Conferenza:

Peperoncino e spezie pungenti

Relatore

Prof. Giovanni Appendino

Dipartimento scienza del farmaco (DISCAFF)
Università del Piemonte Orientale - Novara

IL RELATORE

Prof. Giovanni Appendino

Dipartimento scienza del farmaco (DISCAFF)
Università del Piemonte Orientale - Novara

Giovanni Appendino è nato a Carmagnola (TO) l'1 settembre 1955. Si è laureato nel 1979 presso l'Università di Torino. E' diventato Ricercatore nel 1983 presso l'Università di Torino, Professore Associato nel 1998 presso questa stessa Università, ed infine Professore Ordinario di Chimica Organica nel 2000 presso l'Università del Piemonte Orientale, Facoltà di Farmacia, Novara.

E' Editor-in-Chief della rivista internazionale *Fitoterapia* e membro dell'Advisory Board di *European Journal of Organic Chemistry*, *PharmaNutrition*, *Phytochemistry Letters* e *Natural Products Communications*.

L'attività di ricerca del Prof. Appendino prende ispirazione dai composti naturali per risolvere problemi di chimica organica (*nuove procedure sintetiche*), di biologia cellulare (*nuovi meccanismi di attività*) e di medicina (*nuovi composti bioattivi*). Questa attività è documentata da oltre 300 pubblicazioni originali su riviste internazionali, 10 brevetti, e 10 capitoli di libri. Nel 1991 ha ricevuto il premio Rhone-Poulenc-Rorer della Phytochemical Society of Europe per i suoi studi sugli isoprenoidi, e nel 2009 la Medaglia Quilico della Società Chimica Italiana per le sue ricerche sui composti naturali bioattivi. Nel 2014 riceverà il premio internazionale Bruker per le sue ricerche sulla chimica dei composti naturali.

LA RELAZIONE

Peperoncino e spezie pungenti

Brucciare di salute? Il peperoncino è sempre stato in bilico fra cucina e farmacia. Alla fine del Quattrocento, la "scoperta" delle sue proprietà pungenti da parte di Colombo e dei primi esploratori europei delle Americhe fu seguita dalla sua rapida adozione nella cucina di tutti i paesi del Vecchio Mondo. L'utilizzo del peperoncino in medicina è invece iniziato ufficialmente solo 500 anni dopo, quando i primi prodotti farmaceutici a base di capsaicina, il principio pungente della pianta, sono stati introdotti in terapia e hanno raggiunto gli scaffali delle farmacie. La scoperta dei meccanismi molecolari alla base dell'azione pungente del peperoncino e delle spezie è un capitolo affascinante della ricerca biomedica, di cui verranno discusse le sorprendenti connessioni culinarie, storiche ed economiche. Queste ricerche hanno anche portato al chiarimento di perché la capsaicina venga prodotta dal peperoncino, caso unico fra i metaboliti secondari di origine vegetale.

La nota pungente è presente nella cucina di tutte le aree del mondo, sollevando la questione di come mai l'uomo, unico fra tutti i mammiferi, apprezzi questa sensazione. Le varie ipotesi elaborate verranno presentate e discusse, e la presentazione verrà completata da un excursus chimico-culturale sulle piante pungenti utilizzate in cucina prima dell'avvento del peperoncino.

Avvisi

Comunicare via e-mail è molto più rapido e non comporta spese.

Per abbassare i costi di spedizione vi preghiamo di fornire la vostra e-mail inviando un messaggio vuoto a

CLUBDONEGANI@ITIOMAR.IT

e mettendo in oggetto il vostro nome e cognome

Le informazioni sull'attività del Club sono presenti anche in web

WWW.CLUBDONEGANI.IT

Quote associative

Soci ordinari: euro 50
Soci sostenitori: euro 60
Società enti, etc : euro 300 almeno
Famigliari: euro 15
Giovani: euro 20

Versamenti intestati a CLUB

DONEGANI

Con bonifico su:

IBAN

IT63 T056 0810 1000 0000 0005 207 (BPN)

IT98 T076 0110 1000 0001 1412285 (Poste)

Bollettino CC postale n. 11412285

Si ringraziano

