



### **Segreteria Scientifica**

Maria Ina Arnone  
Vittorio de Franciscis  
Rosaria De Santis  
Anna Pascucci  
Giovanna Benvenuto  
Ylenia Carotenuto  
Raffaella Casotti  
Maria Grazia Mazzocchi  
Gabriele Procaccini  
Antonietta Spagnuolo

### **Segreteria Organizzativa**

Stazione Zoologica  
Anton Dohrn  
Margherita Groeben  
E-mail: [scienzasocieta@szn.it](mailto:scienzasocieta@szn.it)  
Tel: 081-5833247  
Fax: 081-7641355



## **Pane e cioccolato...**



© Tiziana Niespolo

 **Consiglio Nazionale  
delle Ricerche**



**Napoli, martedì 28 maggio**  
Stazione Zoologica Anton Dohrn  
Villa Comunale  
Sala Conferenze, ore 17.30

*La Stazione Zoologica Anton Dohrn, fin dalla sua fondazione, ha fatto sua l'esigenza di comunicare la Scienza a un pubblico di non soli addetti ai lavori. L'Acquario pubblico è stato il simbolo di questa vocazione.*

*Con la costituzione nel 2008 di un Comitato Scienza e Società si è voluta consolidare e sviluppare questa tradizione, creando un canale di comunicazione con il grande pubblico su temi di attualità nel campo delle scienze biologiche.*

*Aderiscono al Comitato istituzioni scientifiche, culturali e accademiche che contribuiscono a delineare il programma scientifico annuale.*

Pane e cioccolato... e la mente torna alla nostra infanzia, alle merende fatte di questi due cibi quasi divini, ma così semplici e naturali. Ambedue capaci di enfatizzare e soddisfare i cinque sensi contemporaneamente, ambedue con una antichissima storia alle spalle. Le origini del pane si fanno infatti risalire alla preistoria, quando in Mesopotamia l'uomo inventò l'agricoltura, scelse di coltivare i primi frumenti ed iniziò ad utilizzare le pietre per macinarli e ricavare la farina. Questa veniva successivamente impastata con acqua e cotta sul fuoco. Nella storia del cacao, invece, furono i Maya, intorno al 1000 a.C., a preparare per primi una bevanda chiamata "Xocolatl", mescolando acqua e spezie alla polvere ricavata pestando i semi di cacao tostati. La bevanda aveva l'effetto di alleviare la sensazione di fatica e il cacao assunse un'importanza tale da divenire persino merce di scambio, come le pietre preziose. Nel corso degli anni e dei secoli la domanda di "pane" e di "cioccolato" è cresciuta in maniera esponenziale e di conseguenza sia i cereali, in particolare il frumento, utilizzati per la produzione del pane, sia il cacao sono divenuti oggetto di approfonditi studi per selezionare varietà in funzione della produttività e della conservabilità, della digeribilità e del sapore, dell'adattamento ai diversi territori ed alle stesse cure colturali. Immaginereste mai quanta ricerca, sperimentazione e innovazione si celano dietro una bella fetta di pane? Avete idea di quante nuove e innovative ricette è possibile creare partendo da una semplice materia prima come il cioccolato? Se ne discuterà nel corso dell'incontro-dibattito alla Stazione Zoologica con un chimico, un agronomo e un esperto del settore alimentare.

## Incontro-Dibattito

### Pane e cioccolato....

Martedì 28 maggio ore 17.30

#### **Dario Bressanini**

*Università dell'Insubria, Como*

**Pane e cioccolato tra tradizione e innovazione**

#### **Luca Ruini**

*Barilla G. & R. Flli.*

*HSE&E - Health, Safety, Environment & Energy Director*

**Buono per te e sostenibile per il pianeta:**

**la Doppia Piramide del BCFN**

#### **Norberto Pogna**

*CRA - QCE*

*Unità di Ricerca per la*

*Valorizzazione Qualitativa dei Cereali*

**Buono come il pane?**