

**Prevenzione e Stili di Vita:  
Strumenti per una Società che cambia**

27 aprile 2012 Aula Pocchiarri – ISS - Roma

**Storia e  
biodiversità del  
sud pontino: un  
binomio  
indissolubile per  
la salute.**

**Prof.ssa Maria Solis  
Prof. Giuseppe Nocca**

**Docenti di Scienza dell'Alimentazione  
c/o IPSSAR "A.Celletti" Formia**



**Prevenzione e Stili di Vita:  
Strumenti per una Società che cambia**

27 aprile 2012 Aula Pocchiarri – ISS - Roma

**Storia e  
biodiversità del  
sud pontino: un  
binomio  
indissolubile per  
la salute.**

**Prof. Giuseppe Nocca**

Docente di Scienza dell'Alimentazione  
c/o IPSSAR "A.Celletti" Formia  
Agronomo

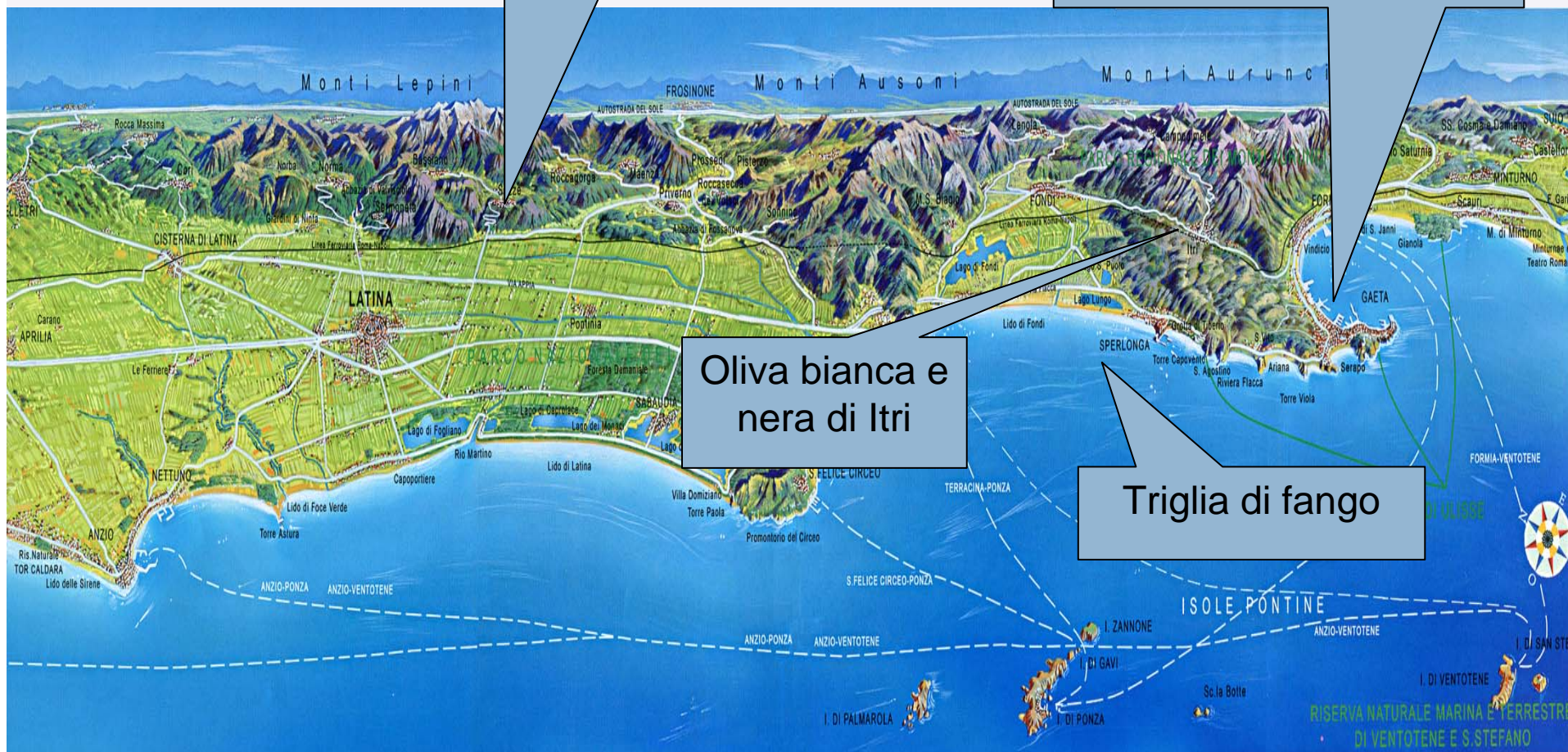


Broccoletti di Sezze  
"sini"

Pomodoro Spagnoletta  
del Golfo di Formia e  
Gaeta

Oliva bianca e  
nera di Itri

Triglia di fango





Prevenzione e Stili di Vita: Strumenti per una Società che cambia

**Il cavolo acquista particolare grandezza e sapore se innanzitutto viene seminato in un terreno dissodato due volte, poi se continua a circondare di terra i piccoli fusti a mano a mano che fuoriescono dal suolo e là dove spuntano vigorosi si ammucchia ancora terra , così da non lasciare fuori che la sommità .....quello di Ariccia  
( Plinio N.H. L.19,139 )**

*Brassica rapa subspecies sylvestris esculenta*





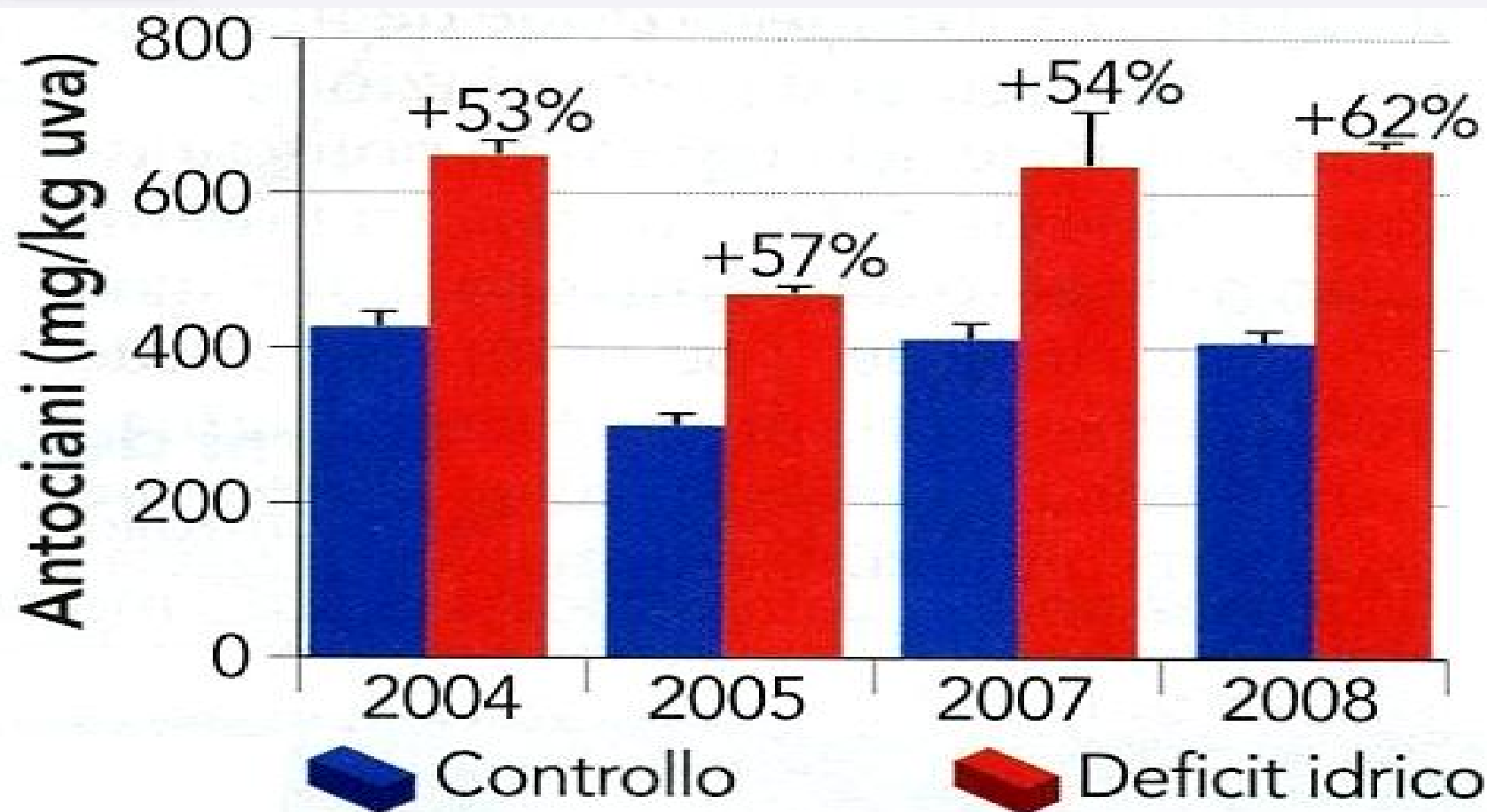
*La pianta di pomodoro riprodotta  
nell'« Herbario Nuovo » di  
Castore Durante, edito in Roma nel 1585*



# Decremento della produttività in funzione della salinità

<b>EC (mS/cm)</b>	<b>2,7</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
<b>Decremento di resa (%)</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>25</b>	<b>50</b>





La carenza idrica comporta un forte stimolo della sintesi degli antociani.

Da B.Bucchetti, E. Peterlunger, L.Falginella, M.Cipriani, S.D. Castellario  
 – deficit idrico e qualità di uva e vino –  
 L'informatore Agrario n. 15 – Verona 2012

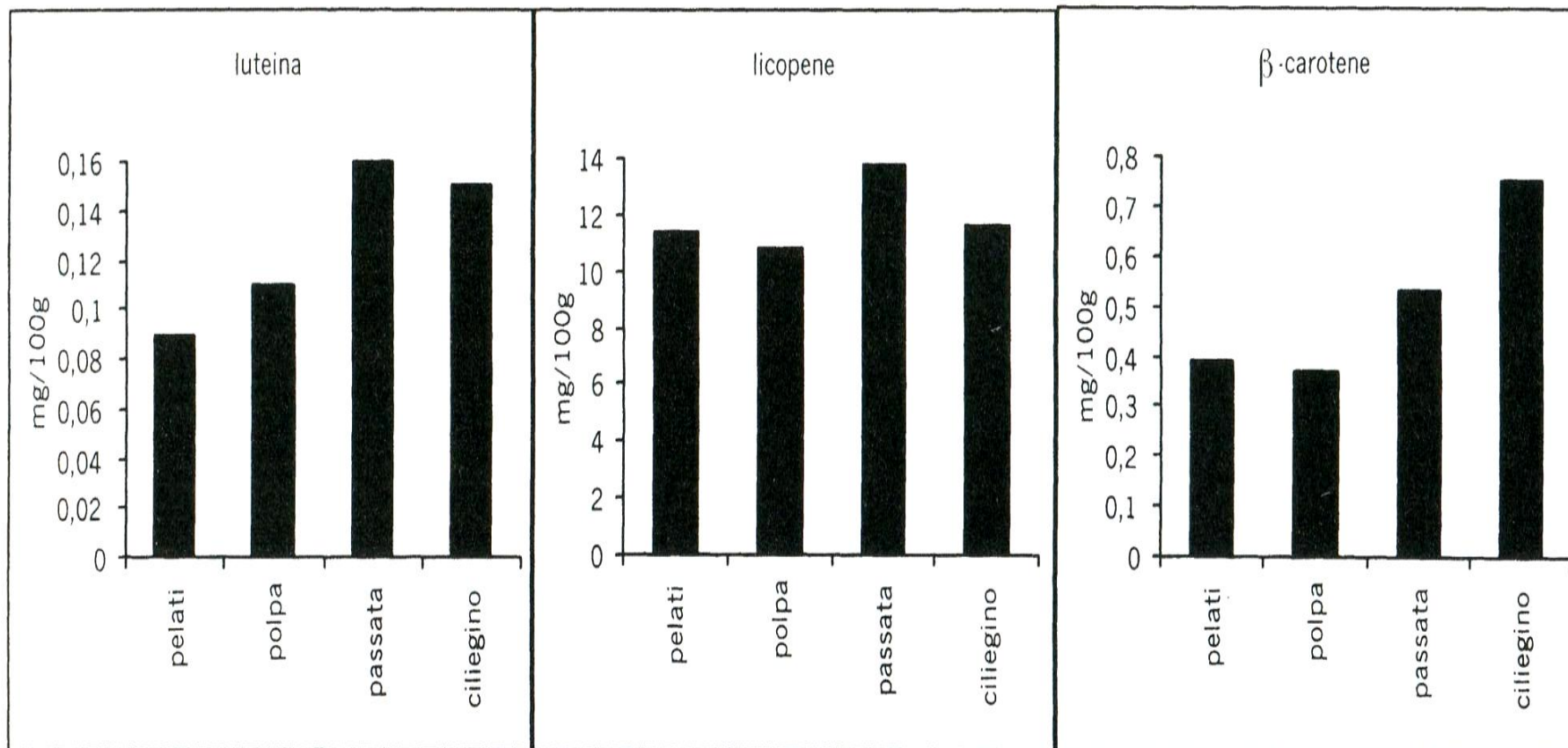




**Tabella 1 - Valori medi dei composti bioattivi presenti nel pomodoro riferiti a 100 g di peso fresco (Benton Jones, 1999; Marletta e Carnovale, 2000; Soldatini, 2001).**

Composti bioattivi	Unità di misura	Valori
Carotene (vit. A)	mg	0,82
Acido ascorbico (vit. C)	mg	24,2
$\alpha$ -tocoferolo (vit. E)	mg	0,80
Naftochinone (Vit. K)	$\mu$ g	8
Tiamina (vit. B <sub>1</sub> )	$\mu$ g	57
Riboflavina (vit. B <sub>2</sub> )	$\mu$ g	35
Acido pantotenico (vit. B <sub>3</sub> )	$\mu$ g	310
Acido folico (vit. B <sub>9</sub> )	$\mu$ g	39
Nicotinammide (vit. PP)	$\mu$ g	530
Biotina (vit. H)	$\mu$ g	4
Polifenoli totali	mg	6





Luteina, licopene e  $\beta$ -carotene in prodotti industriali di pomodoro.





**Prevenzione e Stili di Vita:** Strumenti per una Società che cambia



Al centro del piatto di portata troneggiava un asinello in bronzo di Corinto, con sopra un basto che da una parte era pieno di olive nere e dall'altra di chiare

qui habebat olivas in altera parte albas, in altera nigras

Petronio Satyricon 31



## Analisi chimico-fisiche su 4 oli monovarietali nel Lazio (1)

	Valori previsti per gli extravergini (reg. 2568/91)	Oli monovarietali			
		Salviana	Carbonella	Itrana	Sirole (2)
Acidi grassi: C16:0	7,5-20,0	13,81	13,20	11,07	12,7
C16:1	0,3-3,5	1,04	0,94	0,74	–
C18:0	0,5-5,0	2,55	2,54	2,23	–
C18:1	55,0-83,0	71,61	74,00	78,44	74,7
C18:2	3,5-21,0	9,96	8,25	6,49	7,8
C18:3	≤ 1	1,02	1,05	1,04	0,5
Acidi grassi saturi (%)	8,0-25,0	16,36	15,74	13,30	–
Acidità (g ac. oleico/100 g olio)	<0,8	0,17	0,19	0,11	0,5
Perossidi (mEq O <sub>2</sub> /kg olio)	<20	16,75	12,12	12,59	13,0
K <sub>270</sub>	<0,2	0,12	0,05	0,07	0,1
K <sub>232</sub>	<2,5	2,20	0,95	1,64	1,9
ΔK	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00

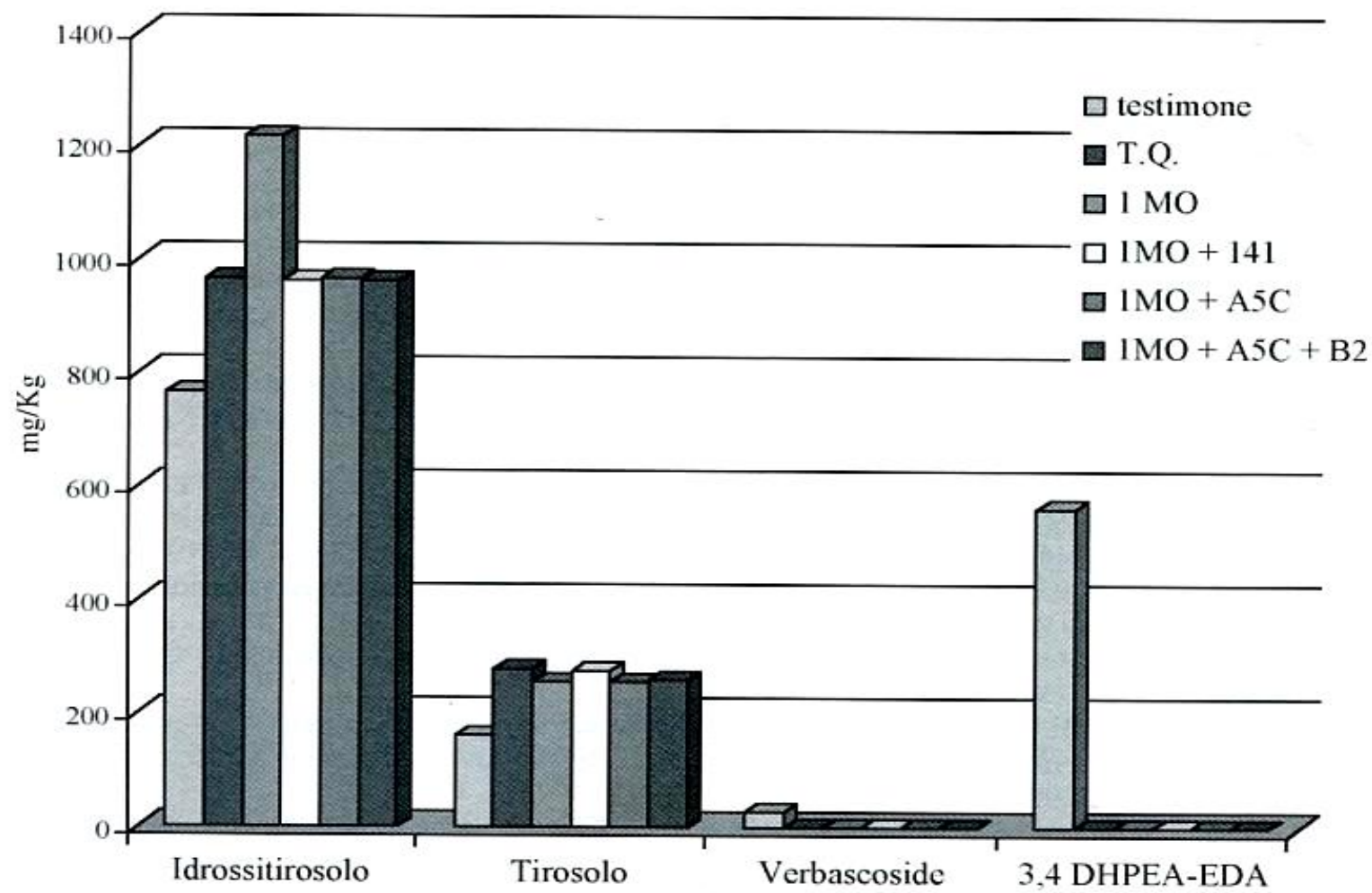
(1) Questi oli monovarietali sono iscritti nell'Elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lazio.

(2) Al 75%.

Fonte: Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari, Università della Tuscia (Viterbo).

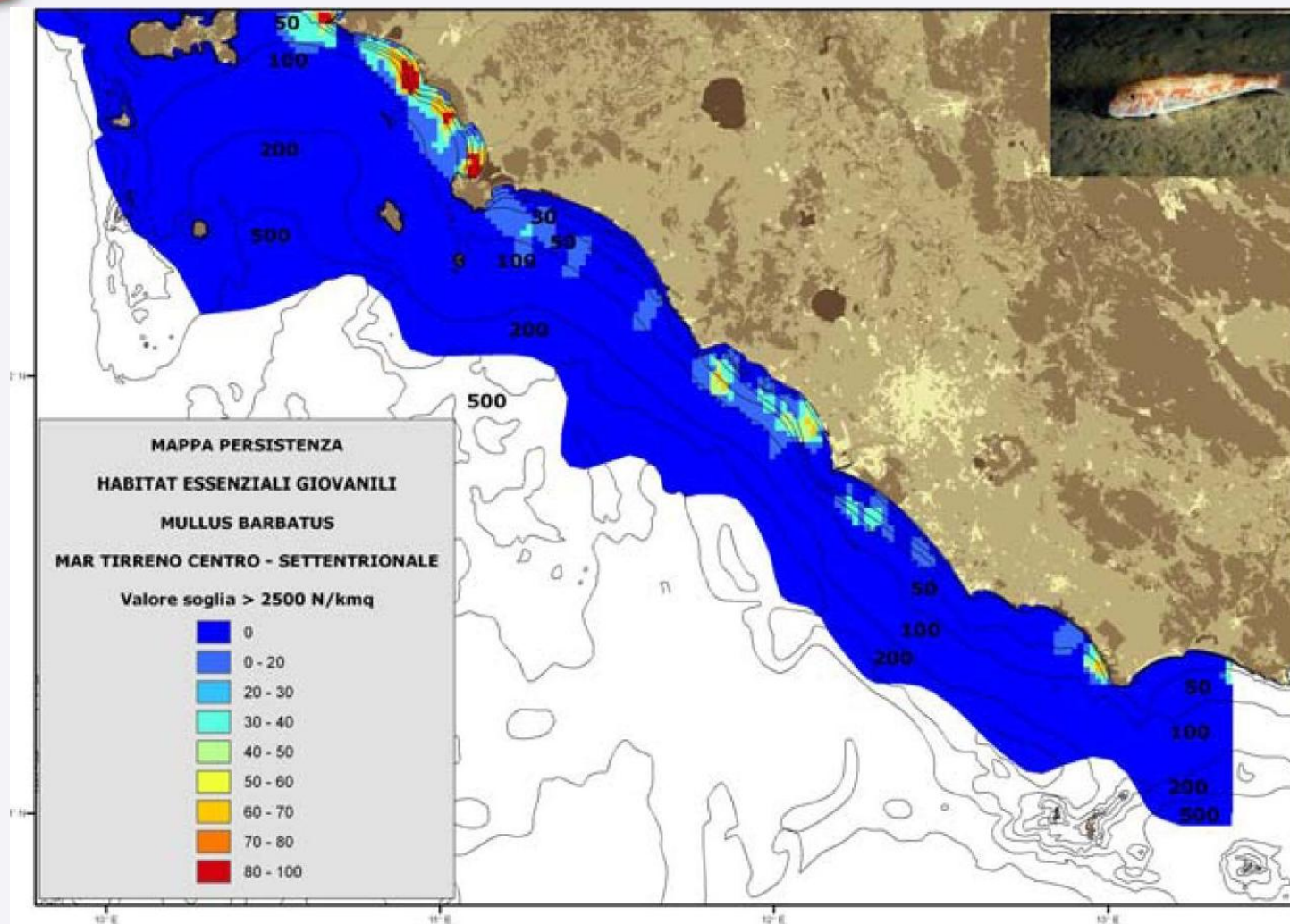
**Da queste analisi emerge come il numero di perossidi sia un parametro critico per questi oli.**





Composizione fenolica delle olive determinata per HPLC.





Esempio di aree con presenza di giovanili di triglia  
(*Mullus barbatus*) lungo le coste laziali





□ Pompei :  
casa del Granduca  
di Toscana :  
cubicolo (e)

Spigola in primo piano con  
Triglie sullo sfondo





# La stagionalità della triglia di fango



Contenuto in ferro e zinco nei vegetali e nei piatti misti (peso fresco).

Alimenti	Fe mg/100 g	Zn mg/100 g
Vegetali		
Broccoli	0,67±0,10	0,35±0,13
Cavolfiore	0,85±0,81	0,52±0,31
Cavolo cappuccio	0,71±0,23	0,53±0,12
Cavolo riccio	0,56±0,30	0,19±0,20
Carciofi	0,34±0,21	0,55±0,71
Asparagi	0,95±0,80	0,78±0,11
Patate	0,46±0,12	0,51±0,15
Carote	0,34±0,81	0,31±0,52
Pomodori	0,36±0,20	0,15±0,20
Piatti misti		
Pasta con i broccoli	0,80±0,24	0,61±0,11
Pasta con i cavolfiori	0,92±0,32	0,66±0,21
Pasta con i carciofi	0,56±0,11	0,77±0,21
Pasta con gli asparagi	0,53±0,11	0,61±0,13
Pasta con le patate	0,57±0,10	0,82±0,31

Ogni valore rappresenta la M±DS di tre determinazioni.

Disponibilità *in vitro* del ferro e dello zinco nei vegetali e nei piatti misti (peso fresco).

Alimenti	Fe %	Zn %
Vegetali		
Broccoli	13,1±1,1	49,0±0,9
Cavolfiore	12,6±1,3	37,3±0,1
Cavolo cappuccio	23,1±0,2	32,7±0,4
Cavolo riccio	15,0±0,2	49,3±0,5
Carciofi	5,7±0,1	24,8±0,2
Asparagi	7,7±0,4	30,5±0,7
Patate	13,6±0,3	34,7±0,6
Carote	10,7±0,3	19,5±0,4
Pomodori	15,0±0,1	45,3±0,3
Piatti misti		
Pasta con i broccoli	6,6±0,5	13,3±0,7
Pasta con i cavolfiori	4,7±0,7	18,3±0,5
Pasta con i carciofi	3,9±0,5	10,4±0,3
Pasta con gli asparagi	3,8±0,8	12,6±0,2
Pasta con le patate	8,2±0,1	22,8±0,5

Ogni valore rappresenta la M±DS di tre campioni

