



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

DISPAA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE
PRODUZIONE AGROALIMENTARI
E DELL'AMBIENTE



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

Amaranto

Pseudocereale dai molteplici utilizzi

Prove di adattabilità in Toscana
e prospettive di mercato

ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

Logge Uffizi Corti - 50122 Firenze - tel: 055212114 - 055213360
fax: 0552302754 www.georgofili.it - accademia@georgofili.it

SEGRETERIA ORGANIZZATRICE

Paolo Casini - Felice La Rocca

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente
P.le delle Cascine, 18 - 50144 Firenze - tel 0553288344 - fax 055332472
www.dispaa.unifi.it - paolo.casini@unifi.it - felice.larocca@unifi.it

Venerdì 22 marzo 2013 - ore 15.00

**Accademia dei Georgofili
Logge Uffizi Corti (Firenze)**

Anticamente era uno degli alimenti dei Maya, Incas e Atzechi, ma per secoli la sua coltivazione è rimasta limitata a piccole comunità in Messico e sulle Ande. Oggi l'amaranto – uno pseudocereale non molto conosciuto in Europa – viene riscoperto grazie alle sue proprietà nutrizionali.

Le principali peculiarità di questa specie, di cui, oltre ai semi, si possono consumare anche le giovani foglie a guisa di spinaci, sono l'elevato contenuto di proteine, di lisina e di calcio. Inoltre, i semi sono caratterizzati dall'assenza di glutine e quindi idonei all'alimentazione dei celiaci. In particolare, il contenuto di lisina, superiore a quello di alcuni alimenti di origine vegetale (cereali, fagioli, soia) e animale (carne, latte, uova), conferisce a questa specie elevate potenzialità di mercato.

Presso il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Firenze, nel 2010 è stato costituito un gruppo di ricerca sull'amaranto. Grazie ad un contributo finanziario dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze sono state condotte prove agronomiche su *Amaranthus cruentus* L. e *A. hypocondriacus* L. per valutare la possibilità di coltivare questa specie in Italia Centrale.

Oltre ad aspetti agronomici, le ricerche sono state focalizzate anche sulla caratterizzazione della farina ottenuta dai semi attraverso i profili degli aminoacidi, degli acidi grassi oltre ai contenuti di elementi minerali, di polifenoli e di flavonoidi.

Anche se questa pianta non è destinata a sostituire nessuno dei principali cereali, se inserita nella giusta filiera potrebbe rappresentare un nuovo mercato che attualmente è soddisfatto in gran parte da prodotti d'importazione.



Fra' Bernardino de Sahagún,
Historia universal de las cosas de Nueva España, conosciuto come "Codice fiorentino", 1576-1577.
Firenze, Biblioteca Laurenziana.
Raccolta, lavorazione e preparazione dell'amaranto presso gli Atzechi.



Paolo Casini, Felice La Rocca
Università degli Studi di Firenze

Joaquin Murguia Gonzales
Universidad Veracruzana (Messico)

Matteo Giannatasio
Università degli Studi di Padova

Fabio Mugelli
Effegi di Gallorini Francesco & C. (Alberoro, AR)