

## **RESOCONTO CONVEGNO “VINO È SALUTE”**

Sabato 13 giugno si è tenuto, nella suggestiva sede della Tenuta del Monsignore a San Giovanni in Marignano, il Convegno “Vino è Salute”.

Il Convegno, organizzato dall’Ordine dei Farmacisti di Pesaro e Urbino – Provider Nazionale per corsi ECM del Ministero della Salute - era aperto a Medici, Farmacisti ed Infermieri per i crediti formativi, ma anche, per motivi diversi, per chi era interessato alla manifestazione.

Erano presenti, 30 Farmacisti, 25 Medici, 15 Infermieri e altri per un totale di 120 persone.

L’incontro, presentato e moderato dal Dr. Romeo Salvi, che ha elencato le attività dell’Ordine sviluppate dal 2002 con circa 180 eventi formativi, era dedicato a Francesco Bacchini.

La prima relazione è stata svolta dal Dr. Giuseppe Curina, Agronomo, che ha spiegato il significato di nutraceutica e le proprietà degli alimenti naturali sulla salute dell’uomo.

Il Prof. Luigi Milella, Docente di Farmacologia presso l’Università degli Studi della Basilicata, con alcuni esperimenti ha evidenziato le caratteristiche del vino ed ha riportato una serie di studi che dimostrano il rapporto scientifico vino/benefici sulla salute.

Particolarmente interessante ed emozionante l’intervento di Sandro Bacchini, uno dei titolari dell’azienda vinicola, che ha raccontato la storia millenaria della famiglia, dagli Etruschi fino ai giorni nostri, che la lega alla produzione del vino. Famiglia che annovera storici personaggi importanti e alti prelati, tra cui il Beato Giovanni Bacchini, meglio noto come “Dominici”.

Il Prof. Bacchini ha concluso il suo intervento ritenendosi fortunato per aver avuto due figli straordinari: Nicoletta che è attiva nell’azienda e Francesco, prematuramente scomparso ma che ha lasciato, grazie al suo genio, una importante testimonianza nell’automazione in agricoltura.

La serata è stata allietata dalla cantante lirica Daniela Bertozzi, accompagnata dal maestro Fabrizio Di Muro, che ha eseguito, con molto apprezzamento, brani di Donizetti, Bizet e Rossini.

Il vino della Tenuta del Monsignore e i prodotti del territorio - pane, spianata e dolci della Bottega del Fornaio di Montecerignone, formaggi dell’Azienda Agricola La Levata di Saludecio, salumi della Macelleria La Nostranità di Tavoletto, e frutta dell’Ortofrutta di Rossetti Giorgina di San Giovanni in Marignano - hanno contribuito a rendere la serata unica e speciale.