

Spazio MULSA

Newsletter del MUSEO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA ETS – Fondato a Milano nel 1971

n° 35 del 5 maggio 2023

a cura di Anna Sandrucci e Osvaldo Failla

Amiche e Amici del Mulsa, in questa uscita:

- ✓ Prossimo evento Mulsa: il Pane del futuro
- ✓ Allattamento di neonati fragili con latte d'asina
- ✓ Un futuro ecosostenibile, sabato 20 maggio 2023, Palazzo Marino

Un caro saluto dalla Redazione

Prossimo evento Mulsa IL PANE DEL FUTURO

origine e attualità della raccolta dei pani del mondo

Venerdì 16 giugno 2023 - Castello Morando Bolognini - Sant'Angelo Lodigiano



Spiga di frumento tenero (Foto A. Sandrucci, Bagnaria – Pavia, 26 giugno 2021)

Nell'ambito degli eventi di anticipazione della XIII Edizione del CEREALIA Festival, per presentare il significato e l'origine della "raccolta dei pani del mondo" conservata presso il Museo del Pane, il Mulsa ha organizzato un seminario storico e tecnico-scientifico che affronterà i seguenti temi: le origini del processo di panificazione; il ruolo del pane nella dieta mediterranea; la storia dell'origine e del miglioramento genetico del frumento; le tipologie qualitative dei frumenti; presentare l'evoluzione della macinazione dei cereali; le diverse tipologie di panificazione e le caratteristiche dei pani; il processo di lievitazione e le relative implicazioni sulla panificazione; l'evoluzione delle tecniche di coltivazione del frumento.

[Scarica la locandina del seminario](#)

MULSA approfondimenti

ALLATTAMENTO DI NEONATI FRAGILI CON LATTE D'ASINA



L'allattamento dei neonati presso l'ospedale pediatrico parigino

Stampa (s.d.) di A. Bellenger (1846-1919) pubblicata sul settimanale francese L'illustration, Musée Carnavalet, Paris

Alla fine del XIX secolo, un pediatra francese sperimentò, presso l'Hospice des Enfants-Assistés a Parigi, l'allattamento dei neonati orfani e malati con latte d'asina, mettendo in evidenza la superiorità di questo latte, rispetto a quello bovino, nel favorire la crescita dei bambini. L'allattamento veniva effettuato da infermiere direttamente alla mammella delle asine, stabulate in una struttura annessa all'ospedale. I risultati della sperimentazione del pediatra, basata su una tradizione medica e popolare che fin dall'antichità attribuiva al latte d'asina proprietà terapeutiche, sono stati confermati dalla recente ricerca scientifica, che ha evidenziato la somiglianza tra la composizione chimica del latte d'asina e quella del latte umano, soprattutto per quanto riguarda le proteine e il lattosio. Gli studi hanno dimostrato le caratteristiche di elevata digeribilità di questo latte, la sua ricchezza in composti bioattivi, responsabili di numerosi effetti benefici sulla salute umana, e la sua ipoallergenicità che lo rendono proponibile come alimento alternativo per i bambini affetti da allergia alle proteine del latte bovino.

[Leggi la nota completa](#)

MULSA segnalazioni

UN FUTURO ECOSOSTENIBILE

con meno sprechi di energia, acqua e rifiuti

Sabato 20 maggio 2022 dalle 9,30 alle 12,30

Palazzo Marino – Sala Alessi – Piazza della Scala, 2 - Milano

Segnaliamo l'evento organizzato dalla Fondazione Carlo Perini a cui parteciperà come relatore il nostro presidente onorario Prof. Tommaso Maggiore. La partecipazione è libera inviando l'adesione a: info@fondazioneperini.org

[Scarica la locandina](#)