



**Azienda  
Ospedaliero  
Universitaria  
Careggi**



Firenze, 23 novembre 2017 - Peperoncino, zenzero, pepe e curcuma sono solo alcuni dei protagonisti del convegno aperto al pubblico intitolato “Spezie: salute, alimentazione e ricerca” in programma il 24 novembre a partire dalle 9:30 nell’Auditorium del CTO dell’Azienda Careggi a Firenze in Largo Palagi.

L’evento promosso dal CERFIT, Centro di Riferimento della Regione Toscana per la fitoterapia, dell’Azienda ospedaliero-universitaria Careggi, diretto dal dott. Fabio Firenzuoli, intende svelare le proprietà curative delle spezie usate in cucina, con tutti i loro benefici, ma anche conoscerne i limiti e, quando ci sono, gli eventuali rischi.

Fra i vari relatori del convegno, aperto dal Direttore Generale Monica Calamai, con oltre 500 specialisti: il prof. Renato Fani del Dipartimento di Biologia dell’Università di Firenze sulle proprietà antibiotiche degli oli essenziali, il prof. Francesco Sofi docente di scienze dell’alimentazione e il prof. Pierangelo Geppetti direttore del Centro cefalee di Careggi sugli studi nell’utilizzo della capsaicina, principio attivo del peperoncino, nel controllo del dolore.