





In occasione della Giornata Mondiale dell'alimentazione

mercoledì 2 novembre | ore 14.00-18.00 Centro Congressi del GH Bristol

Via Aurelia Orientale 369 - Rapallo

I benefici della dieta mediterranea nei cibi della tradizione ligure

Dieta Mediterranea un intreccio di saperi, sapori, tradizioni, culture

Per informazioni

Linda Enrica Sacchetti © 339 8588546

Valeria Maggiali © 328 8362171



PROGRAMMA

14.00

Apertura dei lavori

Moderatore

Fabrizio Fazzari – Sagep Editori srl

14.30

Il ruolo della Soprintendenza per i Beni Storici Artistici ed Etnoantropologici della Liguria nella "Giornata dell'Alimentazione"

Relatore

Silvana Vernazza – Responsabile Settore Etnoantropologico

15.00

L'importanza della donna nella salvaguardia delle tradizioni alimentari

Relatore

Alessandra Penzo, psicologa – Studio Maio

15.30

Antiossidanti naturali nella ricetta tipica del prebuggiun

Relatori

Vanzani Paola, chimica biologica – Università di Padova Linda Enrica Sacchetti, biologa nutrizionista

16.00

Dieta Mediterranea e salute

Relatore

Fabrizio Gallo, Direttore 5.5.D. Dietetica e Nutrizione Clinica ASL 4 – Ospedale di Sestri Levante

16.30

Coffee Break

16.45

Dieta Mediterranea e tradizione gastronomica liqure

Relatore

Sergio Rossi – esperto di cucina

17.15

Le ricette della Dieta Mediterranea a confronto

Relatori

Chef Denis Terrosi – Scuola Alberghiera Città di Lavagna Chef Enrico Tournier – Scuola Alberghiera Città di Lavagna

18.00

Degustazione di alcune ricette tipiche della Dieta Mediterranea

a cura degli allievi del Corso cuochi Style Cooking della Scuola Alberghiera di Lavagna

