

I BENEFICI DELLA DIETA MEDITERRANEA NEI CIBI DELLA TRADIZIONE LIGURE

2 novembre 2011 dalle 14:00 alle 18:00, presso il Centro Congressi del GH Bristol Via Aurelia 369, 16035 Rapallo GE.

Dieta Mediterranea un intreccio di saperi, sapori, tradizioni, culture. I benefici salutari di questo modello alimentare confermati dalla ricerca scientifica e recentemente riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità. L'importante ruolo delle donne nel legame con la terra e la tradizione agro-ecologica del territorio.

E' prevista una degustazione delle ricette tipiche della Dieta Mediterranea preparata dagli allievi del corso Style Cooking della Scuola Alberghiera di Lavagna.

Per informazioni Sacchetti Linda Enrica cell. 3398588546
Maggiali Valeria cell. 3288362171

PROGRAMMA

ore 14:00 Apertura dei lavori
Moderatore: Fabrizio Fazzari – Editore Sagep (?)

ore 14:30
Il ruolo della Soprintendenza per i Beni Storici ed Etnoantropologici della Liguria nella “Giornata dell'Alimentazione”
Silvana Vernazza

ore 15:00
L'importanza della donna nella salvaguardia delle tradizioni alimentari
Alessandra Penzo
Psicologa – Studio Maio

ore 15:30
Antiossidanti naturali nella ricetta tipica del prebuggiun
Vanzani Paola – Chimica Biologica - Università di Padova

Linda Enrica Sacchetti – Biologa Nutrizionista – libero professionista

ore 16:00

Dieta Mediterranea e salute

Servizio Nutrizione Clinica – Ospedale di Sestri Levante

ore 16:30

Coffee Break

ore 16:45

Alla scoperta delle radici della Dieta Mediterranea

Sergio Rossi

Esperto di gastronomia del genovesato

ore 17:15

Le ricette della Dieta Mediterranea a confronto

Chef Terrosi – Scuola Alberghiera Lavagna

Chef Tournier – Scuola Alberghiera Lavagna

ore 18:00

Degustazione di alcune ricette tipiche della Dieta Mediterranea a cura degli allievi del corso Style Cooking della Scuola Alberghiera di Lavagna