



Seminario aperto al pubblico

Mangiar sano, per vivere meglio

La prevenzione a tavola



sabato 8 ottobre 2011 - ore 9

Hotel Mercure Astoria

Via Leopoldo Nobili 2 - Reggio Emilia

Si parla oggi troppo di cucina, i media propongono ricette, ma poco o niente viene detto su come difendersi dalle sofisticazioni alimentari, sulla necessità di leggere le etichette, di conoscere la provenienza e la storia di quanto andiamo ad acquistare.

Occorre quindi affermare che il mangiare non è e non può essere una pura funzione fisiologica, ma che quanto introduciamo nel nostro corpo ha un diretto rapporto con la salute mentale e fisica: da qui la necessità di considerare l'alimentazione come uno strumento salutistico ed il mangiare come un atto di appagamento dei sensi utile ad un equilibrio interiore.

La qualità dei prodotti che si vanno ad utilizzare, la conoscenza della provenienza insieme al rispetto delle stagionalità, sono alla base di una corretta alimentazione.

Da queste considerazioni è nata l'idea di proporre un seminario, indirizzato ad un pubblico ampio, a tutti coloro che in famiglia o fuori consumano e/o preparano pasti, per aiutarli a mangiare meglio, ad avere un corretto rapporto con il cibo e quindi ad utilizzare una alimentazione consapevole ed attenta alla qualità dei prodotti; perché **la Prevenzione alle malattie inizia a tavola**, quindi occorre **MANGIAR SANO PER VIVERE MEGLIO**.

sabato 8 ottobre 2011 ore 9
Hotel Mercure Astoria Reggio Emilia

Con il patrocinio di



Programma:

Gianfranco Tirelli

Vice presidente Federazione Italiana Settore Turismo - Delegato Emilia Romagna Club dei Sapori
Saluto ai partecipanti e breve relazione introduttiva

Capitano Marco Uguzzoni

Comandante del Nucleo Antifrode Carabinieri di Parma
La tutela della qualità nel comparto agro – alimentare – Le attività dei Nuclei Antifrodi Carabinieri

Dott. William Giglioli

Specialista in scienza dell'alimentazione - Responsabile struttura semplice dipartimentale Lungodegenza post acuta - Coordinatore team aziendale nutrizione artificiale - Arcispedale Santa Maria Nuova
Una sana e corretta alimentazione per un benessere fisico e mentale

Dott. Prof. Cesare Corradini

Delegato dell'Accademia Italiana di Cucina - Già Professore Ordinario Università di Udine facoltà di Agraria
L'importanza del latte e i suoi derivati nell'alimentazione umana

Dott. Prof. Domenico Pietro Lo Fiego

Professore Ordinario Università di Modena e Reggio Emilia - Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti - Preside della Facoltà di Agraria
L'importanza della carne nell'alimentazione umana

Dott. Carobbi Sergio

Dipartimento di Sanità Pubblica Dell'AUSL di Reggio Emilia - Servizio Sanità Pubblica Veterinario
Funzioni e compiti dell'autorità competente

Dott. Prof. Pierpaolo Dall'Aglio

Specialista in Allergologia ed Immunologia Clinica - Già Professore Ordinario di Medicina Interna - Università di Parma
Allergie ed intolleranze alimentari

Dibattito

Prof. Roberto Faraotti

Presidente Federazione Italiana Settore Turismo – Docente Scuola Alberghiera Bartolomeo Scappi Castel San Pietro
Conclusioni finali

Moderatore Pierluigi Ghiggini giornalista

Al termine del seminario verrà servito un buffet caldo al costo di € 25,00 a persona. Prenotazione obbligatoria entro il 5/10/2011 via email a seminariomangiarsano@gmail.com o al 347 4153545

***Federazione Italiana Settore Turismo
Club dei Sapori
Delegazione di Reggio Emilia
Tel. 347 4153545***