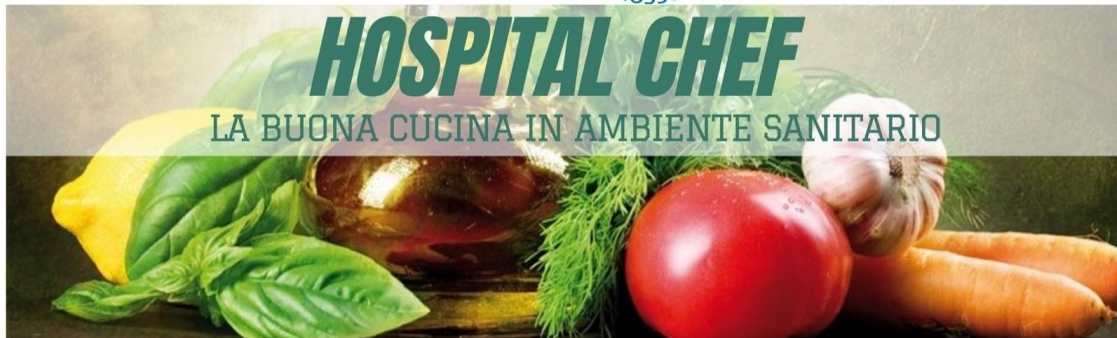




Università
degli Studi
di Palermo



PREZZEMOLO & VITALE



HOSPITAL CHEF - II EDIZIONE – 2023

N.	DATE	FOCUS DELL'INCONTRO I lezione + pratica e degustazione guidata	Orario e Chef Dalle 15.00 alle 18.00
1.	Marzo 20/3/2023	LA DIETA MEDITERRANEA Come modello di corretta e sana alimentazione	CHEF MARIO PUCCIO
2.	Aprile 17/4/2023	TESORI DELLA TERRA Legumi e proteine vegetali	CHEF SAVERIO PATTI
3.	Maggio 8/5/2023	IL PESCE RICCO DI SALUTE Pesce azzurro del nostro mare	CHEF ROBERTO CASCINO
4.	Giugno 12/6/2023	MOVIMENTO E SALUTE Il WCRF	CHEF GIACOMO PERNA
5.	Settembre 18/9/2023	FANTASIE DI FRUTTA E VERDURA alimentazione detox	CHEF CICCIO GIULIANO
6.	Ottobre 23/10/2023	I SAPORI DI CASA Pasta, pane, pizza a lievitazione naturale	CHEF GIOVANNI D'ANNA
7.	Novembre 20/11/2023	PROFUMI DI SICILIA Olio evo ed Aromatiche	CHEF ROSARIO PICONE
8.	Dicembre 4/12/2023	GOLOSITÀ RAGIONATA I dolci della festa	CHEF GIUSEPPE GIULIANO
Test finale di verifica			

Modalità: Ogni incontro sarà caratterizzato da una lezione partecipata sul focus tematico inerente l'argomento. Sarà dato ampio spazio alla preparazione condivisa della/e ricette e alla descrizione degli aspetti salienti della cucina salutistica e poi alla degustazione guidata con la conseguente rappresentazione delle motivazioni e delle scelte "rispettose della salute" (Nutrionista, oncologa, psicologa esperta di comunicazione e Dieta Mediterranea, chef o pasticciere, scrittori, giornalisti e testimonial di progetto)

PARTNER: Ordine dei Medici, Cot, Idimed, Associazione cuochi e pasticciere Palermo

SPONSOR: Prezzemolo & Vitale spa

Saranno presenti: ospiti speciali, Aziende testimonial, presentazione di libri e/o buone pratiche

L'evento è accreditato ECM



Per informazioni rivolgersi alla Dott.ssa Alessandra Allegro - hospitalchef@policlinico.pa.it