



Salute - Sanremo (Im): al via "Health and Food Festival - Il Cibo del Benessere"

Imperia - 14 nov 2024 (Prima Pagina News) Appuntamento a Villa Nobel dal 6 all'8 dicembre.

Dal 6 all'8 dicembre nella splendida cornice di Villa Nobel di Sanremo (Imperia) si tiene la prima edizione di Health and Food Festival: il Cibo del Benessere, evento dedicato alla profonda e stretta connessione tra alimentazione e salute per una vita migliore e longeva. Durante la tre giorni sono previsti incontri con professionisti del benessere (nutrizionisti, medici e chef) per condividere consigli pratici e approfondimenti scientifici sull'importanza di una dieta equilibrata e rispettosa dell'ambiente, e momenti dedicati alla sana cucina con show cooking, laboratori e degustazioni, per scoprire come preparare piatti gustosi ma salutarissimi utilizzando i prodotti tipici del territorio. Il festival offre anche spazi dedicati alla cultura e allo spettacolo come eventi per famiglie, incontri letterari e percorsi didattici, affinché si possa conoscere sotto ogni aspetto l'importanza di uno stile di vita sano. Ideato da Gianfranco Trapani in collaborazione con Prime Quality, gestore di Villa Nobel la cui proprietà è della Provincia di Imperia, il festival non si limita a parlare di cibo, ma offre una visione a 360 gradi del benessere, in un territorio che da sempre promuove uno stile sano e naturale con le sue tradizioni gastronomiche e le sue eccellenze. Dalle colline di ulivi (olio di oliva extravergine di alta qualità) alle coste che offrono pesce fresco e ingredienti genuini dell'entroterra, Sanremo diventa il luogo ideale per celebrare la salute attraverso il cibo. Il patrimonio alimentare ligure, basato su prodotti semplici e di qualità, si sposa perfettamente con l'obiettivo del festival: promuovere il benessere attraverso scelte alimentari consapevoli e sostenibili. Tutti gli appuntamenti sono a ingresso gratuito, eccetto ove indicato. Il 6 dicembre, giornata di apertura del festival, Villa Nobel accoglie alle 10.00, nella Serra La Fenice, "Orientare il futuro: formazione e sviluppo delle competenze per i giovani in un mondo in evoluzione", incontro dedicato ai giovani, in collaborazione con l'Università degli Studi di Genova, con l'obiettivo di guidarli verso scelte future che favoriscano la crescita dal punto di vista culturale ed economico. È previsto anche un intervento dello psicologo clinico Marco Scajola. A seguire, l'Ateneo di Genova presenta i Corsi di Laurea in Turismo, Alimentazione e Territorio, con un focus sulle opportunità di studio e di carriera in questi ambiti. Per i più piccoli, alle 10.30 nella Sala Alfred Nobel, la responsabile della Fattoria Didattica Ludogarden dei Vivai Michelinini di Borghetto Santo Spirito (SV) Viviana Siviero conduce "Cavoli a merenda? Fiori eduli", il laboratorio creativo per bambine e bambini di 10 anni, in collaborazione con l'Istituto Comprensivo Sanremo Centro Levante, incentrato sulla conoscenza di frutta, fiori, semi e foglie. Sempre alle 10.30 nella Sala Ludvig Nobel il medico chirurgo specialista in Dietetica e Nutrizione Clinica Etta Finocchiaro e l'ideatore del festival, medico pediatra, scrittore, esperto in Nutrizione e Medicina Integrata Gianfranco Trapani guidano un seminario riservato ai ristoratori sulle allergie e sulle intolleranze alimentari con particolare attenzione alla celiachia, offrendo una panoramica su come gestire



questi aspetti al fine di garantire le migliori modalità per interagire con i clienti per soddisfarli e fidelizzarli. L'ingresso è su invito con iscrizione obbligatoria, per informazioni contattare il Centro Studi Associazione Internazionale Alfred Nobel alla mail centrostudi@villanobel.it. Nel pomeriggio, dalle 14.30 in Serra La Fenice, i Dipartimenti Universitari dell'Università di Genova presentano i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), dedicati ai giovani in cerca di orientamento professionale. Contemporaneamente nella Sala Alfred Nobel si tiene una tavola rotonda su "Alimentazione, benessere e longevità", con gli interventi di esperti come Etta Finocchiaro, Gianfranco Trapani, Barbara Amerio e Paolo Della Pietra rispettivamente Presidente e Direttore di Confindustria Imperia, Tommaso Scalzi e Augusta Marino, rispettivamente Responsabile delle pubbliche relazioni e Responsabile della residenza "Over senior residence" di Sanremo. I temi sono l'alimentazione, la longevità, il territorio come fonte di benessere e la possibilità di intraprendere un percorso di vita sano e di qualità. Conclude l'incontro Paola Forneris, scrittrice del Direttivo di Unire Sanremo, con "Notizie dal futuro: la Riviera Ligure come meta storica di salute e benessere". La serata prosegue alle 18.00 nella Sala Ludvig Nobel con una degustazione di vini Triple A prodotti in Italia, organizzata dall'Enoteca il Forletto (posti limitati, prenotazione consigliata. Le prenotazioni possono essere effettuate presso l'Enoteca Il Forletto. L'iscrizione è riservata a 25 iscritti, costo 25 euro a persona).

La presentazione ufficiale dell'Health and Food Festival: il cibo del benessere sarà alle 17.00 presso la Sala Alfred Nobel con l'attore e regista appassionato di cucina Vittorio Vaccaro, che per l'occasione presenterà il libro "La cucina è il teatro della vita", in cui vengono raccolte le sue esperienze vissute attraverso il cibo. Segue l'inaugurazione della mostra di fotografia artistica "Nutrire la salute: essenze creative" a cura di Erika Bonazinga, grafica e fotografa di Gorilla Agenzia Creativa. Il 7 dicembre, la Serra La Fenice ospita alle 11.30 uno show cooking condotto dal Maestro Giovanni Senese della Senese Pizzeria Napoletana in Evoluzione di Sanremo (Imperia), che presenta al pubblico il suo corso "La mia PIZZA sinergica". Segue un racconto dello Chef del ristorante Machettò di Petra Ligure (Savona) Giuseppe Auricchio dal titolo "Viaggiatori di Liguria: la nostra cucina dalla tradizione all'innovazione". Entrambi gli chef, appositamente scelti per la loro grande storia professionale, trasformano la loro grande esperienza professionale in una cucina sana con prodotti biologici e del territorio. Alle 13:00 nella Serra La Fenice apre il ristorante "La Cucina a Km Giusto", che offre un lunch preparato con prodotti locali e piatti ispirati alle tradizioni del territorio (posti limitati, prenotazione in loco durante i giorni del festival). Nel pomeriggio, dalle 15.00 alle 17.00, sarà disponibile nella Serra la Fenice un punto per la diagnostica ambulatoriale con test per glicemia e colesterolemia a cura del Laboratorio ACAD di Sanremo (Imperia). Alle 15:00 nella Sala Alfred Nobel si tiene un incontro sui "Cibi del futuro" tenuto da Laura Gasco, Prof ordinaria del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino, nel quale vengono affrontate le possibilità e i limiti della farina di grillo e della carne sintetica, rispondendo a dubbi e proponendo prospettive future. Segue alle 16:30 nella Sala Ludvig Nobel un laboratorio sulla degustazione dell'olio di alta qualità (posti limitati, prenotazione consigliata alla mail centrostudi@villanobel.it. L'iscrizione è riservata a 25 iscritti, costo 15 euro a persona). La giornata si conclude alla Serra La Fenice con il laboratorio per famiglie "Nutri-

Natale” alle 16:00 a cura della Chef di pasticceria Valentina Filippone e dell’educatrice Andreina Fietta, in cui i bambini potranno divertirsi a decorare dolci sani e nutrienti, con ingresso libero per tutte le famiglie. Apericena alle 18:30 presso la Serra La Fenice “La cucina a km giusto” con piatti preparati con i cibi del territorio in esposizione (posti limitati, prenotazione in loco durante il festival). L’ultimo giorno del festival, l’8 dicembre, si apre alle 10:00 in Sala Alfred Nobel con il seminario “La funzionalità dell’ecosistema marino per la sopravvivenza del pianeta” della biologa marina Nadia Repetto e del biologo e Professore all’Università di Genova Maurizio Wurtz. L’evento, che tratta di come il mare e il suo ecosistema possano impattare l’equilibrio della Terra e avere influenza sulla nostra vita, è a cura della Condotta Slow Food Riviera dei Fiori – Alpi Marittime. Segue alle 11.00 nella Serra La Fenice la presentazione del libro “Quantum: Gastrofisica e cucina quantistica” della scrittrice Sibyl von der Schulenburg e dello Chef del Ristorante Milano di Verbania Agostino Sala. Secondo i due autori, la fisica può intervenire nella modificazione del gusto e l’educazione stessa del gusto può essere utile per il benessere e per la salute. Per il pranzo (alle 13:00) riapre nella Serra la Fenice il ristorante “La cucina a km giusto” con piatti preparati dagli chef locali (posti limitati, prenotazione consigliata (posti limitati, prenotazione in loco). Il pomeriggio è dedicato al benessere e alla salute: alle 15:00 nella Serra La Fenice sono previsti interventi su attività fisica, benessere e nutrizione e uno show cooking di cucina salutistica, condotto dalla personal trainer del The Club Sanremo Barbara Carbonetto con lo Chef Martin Bontti. Alla stessa ora, nella Sala Ludwig Nobel, l’evento sul “Cibo del territorio per la salute dei bambini a scuola” tenuto dal vicepresidente della Consulta Nazionale dei Distretti del Cibo Ignazio Garau e dal dietista Stefano Beschi. L’appuntamento è coordinato dall’ideatore del festival Gianfranco Trapani ed è a cura dei Distretti del Cibo della Riviera di Ponente. Alle 16:00 nella Serra La Fenice l’ultimo appuntamento del laboratorio per famiglie “Nutri-Natale” a cura della Chef di pasticceria Valentina Filippone e dell’educatrice Andreina Fietta e, alle 17.30 nella Sala Alfred Nobel, il festival si chiude con un master di degustazione dell’Amarone della Valpolicella DOCG, a cura del Sommelier e proprietario dell’Enoteca il Forletto Roberto Verrando. Inoltre, riservato alle figure sanitarie (in quanto evento ECM) il 7 dicembre dalle 09.00 alle 14.00 nella Sala Alfred Nobel si terrà “Pro-Aging, il Percorso della Vita: strategia per la salute”, evento a cura del Centro Studi Associazione Internazionale Alfred Nobel di Sanremo e che tratta, tra i vari argomenti, il percorso della vita e di come un bambino sano diventerà poi un adulto sano con la giusta alimentazione. Gli incontri sono organizzati con il contributo di Piemme Pharmatec Italia srl, Laboratories Boiron srl, Legren, Pharmextracta, Abiogen, Pharma - Line srl, Adamah, Lipinutragen srl, CE.M.O.N. srl, Farmagens Health Care, AVD Reform srl, laboratori Acad di Sanremo, Reale Mutua Assicurazioni agenzia di Sanremo, Novamedica Soc Cooperativa Sociale, Over residence, Hifas da Terra.

(Prima Pagina News) Giovedì 14 Novembre 2024