

24 NOVEMBRE 2024

LA SALUTE DAL "CAMPO":

La biodiversità e la stagionalità premessa di qualità

Show cooking interattivo

Ore 10:45

Benvenuto

Andrea Del Gallo - Borgo di Tragliata

Introduce

Andrea Giusberti - CEO NUTRIRBENE

Interventi

"I Frutti dell'orto per una dieta equilibrata"

Dott. Prof. G.A. Donato Miggiano - Dietologo - Policlinico Universitario Gemelli - Direttore del Master di Nutrizione di II Livello - Università Cattolica del Sacro Cuore

"L'uomo è ciò che mangia? Rapporto tra macroambiente (orto) e microambiente (intestino)".

Dott. Prof. Italo De Vitis - specialista in Gastroenterologia, Gruppo Interparlamentare su malattia celiaca, allergie alimentari e alimenti a fini speciali - Policlinico Universitario Gemelli.

"La salute nella zucca"

Dott. Prof. Flavio di Gregorio - medico nutrizionista dell'Alimento - docente Master Nutrizione II Livello - Università Cattolica del Sacro Cuore

Coordina

Massimiliano Mattiuzzo - Presidente Biodistretto Etrusco Romano

Testimonianze

Claudio Caramadre - Az. Coop. Caramadre Zucche biodiverse in campo

Giuseppe Brandizzi - Az. Agricola Biolà Formaggi Bioversus industriali

Giuseppe Carbone - Pres. Cosp Ordine Dott. Comm. sti E.C. Roma

Show Cooking Interattivo - Dott. Prof. Flavio Di Gregorio e Chef Luigi Ruben Gallo

Ore 13:00

Pranzo

Zucche e zucconi - gustiamo la zucca!



PRENOTAZIONI ENTRO 21 NOVEMBRE (Costo ADULTI €45 BAMBINI €20)

Informazioni: www.nutrirbene.com (Sezione EVENTI) -

Tel. 06/6687267-mail: info@tragliata.it

Agriturismo Borgo di Tragliata - Via Casale di Tragliata Fiumicino (RM)

Pagamenti: IBAN IT43B0569603203000005651X75 int. Domusculta s.r.l.