

La S.V. è invitata al

LE RICETTE DELLA SALUTE DELLA NOSTRA REGIONE

Corso alimenti sani e biodiversità in cucina per MMG (Medici di medicina generale) e PLS (Pediatri di libera scelta)

che si terrà

MARTEDÌ 18 GIUGNO 2024 - ore 18.30

c/o Agriturismo Capeeto - Via Lago Dolfin, 2 - Salboro (PD)



PRESENTAZIONE

La Comunità del Cibo "Le Terre dei Carraresi e delle Città murate" è una APS, nata il 29 aprile 2022 e fondata da un gruppo di appassionati allevatori, agricoltori e ricercatori presenti in Regione Veneto. Ha aderito al progetto della Regione Veneto nel recupero e valorizzazione di tutta la agri-biodiversità autoctona, coltivata e allevata, quasi dimenticata ma che faceva parte del nostro patrimonio culturale.

Le razze animali e le varietà agricole si accompagnano a tutto il patrimonio di conoscenze, tradizioni e sapori che nel tempo hanno plasmato il paesaggio e la cultura della gente Veneta.

L'idea di fare un corso di cucina per Medici generalisti e Pediatri di libera scelta è nata dalla collaborazione tra i Servizi veterinari e il Servizio di igiene alimenti e nutrizione del Dipartimento funzionale di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, collocato all'interno del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ulss6 Euganea.

Nei piani nazionale, regionale ed aziendale di prevenzione, la nutrizione abbraccia trasversalmente tutte le attività di prevenzione, in tutti i setting. Il Piano di Prevenzione Aziendale vede l'intersectorialità e l'interdisciplinarietà come approccio ideale di presa in carico delle comunità e del singolo.

L'alimentazione corretta e l'attività fisica sono la base per una qualità di vita ottimale. Le indagini Passi e OKkio alla Salute rilevano che più del 40% della popolazione adulta è in sovrappeso/obesa, e circa il 23% dei bambini presenta queste problematiche di cui il 17% sovrappeso e il 7% obeso.

In questo corso si parlerà di dieta mediterranea e biodiversità per fornire la consapevolezza che un'adeguata conoscenza degli ingredienti della agri-biodiversità e del loro corretto utilizzo in cucina sono strumenti a disposizione dei Medici che effettuano interventi di counseling breve, nell'ottica della Medicina preventiva e nella visione One Health.

La Medicina Umana, la Medicina Veterinaria e l'Ambiente si incontrano e collaborano.

PROGRAMMA

18.30 – 19.15 PRESENTAZIONE DEL CORSO

Dr.ssa Stefania Tessari - Direttore SIAN

Dr. Stefano Cremasco - Dirigente Servizio veterinario

19.15 – 19.30 SALUTI DELLE AUTORITÀ

19.30 – 19.45 ALIMENTI, TRADIZIONI E DIETA MEDITERRANEA

Dr.ssa Stefania Tessari

Dr.ssa Marina Casazza - Dietista SIAN

19.45 – 20.30 BIODIVERSITÀ E PRODOTTI DEL TERRITORIO, PRESENTAZIONE DEL MENÙ

Dr. Stefano Cremasco

Chef 1: **Lorenza De Poli** - Agriturismo Capeeto

Chef 2: **Francesca De Poli** - Agriturismo Capeeto

Chef 3: **Giorgio Borin** - Ristorante "La Montanella"

Prof. Gabriele Baldan - Referente dei produttori del Presidio Gallina padovana di Slow Food

20.30 – 22.00 CENA CON I PRODOTTI DEL TERRITORIO

accompagnati dagli Chef

e da **Gianni De Poli**, titolare dell'Agriturismo "Capeeto"



Mais biancoverla.



Maltagliati con zucchine.



Insalata di Gallina Padovana con uvetta e pinoli.

INFORMAZIONI

☎ **329 2609613 - www.letterredeicarraresi.it - info@letterredeicarraresi.it**