IV EDIZIONE

Dieta Mediterranea

Aiello Calabro Festival

Salute, Scienza, Cultura,
Gastronomia, Spettacolo

14 / 15 SETTEMBRE
duemiladiciotto

ORGANIZZATORI

Comune di Aiello Calabro

RESPONSABILE SCIENTIFICO
Dott. Saverio Bruni

COMITATO SCIENTIFICO
ABNC

Responsabile Amministrativo
Luca Lepore

Coordinatore Generale
Dott.ssa Daniela Maione

PATROCINI

Enpab

REGIONE CALABRIA

PROVINCIA DI COSENZA

UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA

UMG

INTRODUZIONE

Il Festival della dieta Mediterranea rappresenta un evento ad ampio target, che partendo dalla riscoperta dei sapori locali, si amplia alle tradizioni artistiche, storiche e architettoniche dei luoghi.

Il festival mira, infatti, alla riscoperta dei borghi e alla rivalorizzazione dell'identità del territorio calabrese così da stimolare la territorialità e il senso di appartenenza ad un luogo.

Il festival a cura dell'Associazione Biologi Nutrizionisti Calabresi e del Comune di Aiello Calabro sarà articolato in momenti culturali ricchi di vari interventi, a cura di medici, biologi, psicologi, professori universitari e ricercatori, che si confronteranno su temi riguardanti la buona alimentazione, la prevenzione della malattie e la sostenibilità ambientale della dieta mediterranea, con lo scopo di promuovere e valorizzare i corretti stili di vita focalizzandosi sull'importanza della sana alimentazione e sul valore nutrizionale di numerosi prodotti tipici della Calabria.

Questi ultimi saranno valorizzati e promossi, non solo mediante azioni di informazione scientifica, ma anche mediante eventi espositivi che avvicineranno in modo diretto tutti i partecipanti alla conoscenza dei sapori e dei benefici degli stessi

RELATORI E MODERATORI

Prof. LUIGI MORRONE
Professore Associato - Coordinatore del Consiglio di Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Unical

Prof. CARLO LA VECCHIA
Professor Ordinario di Epidemiologia, Dipartimento Scienze Cliniche e di Comunità, Università di Milano / Adjunct Professor of Medicine, School of, Medicine, Vanderbilt University, Nashville, TN

Prof. LUDOVICO ABENAVOLI
Professore Associato in Gastroenterologia del Dipartimento di Scienze della Salute dell' Università "Magna Grecia "di Catanzaro

Dott. GIANFRANCO FILIPPELLI
Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Oncologia Medica del P.O. di Paola (CS) - ASP di Cosenza/ Presidente della sezione provinciale di Cs per la lotta contro i Tumori - LILT

Dott.ssa DANIELA MAIONE
Biologa Igiene, Sicurezza e Qualità

Dott. DANIELE BASTA
Biologo nutrizionista

Dr. MAURIZIO SALAMONE
Responsabile Scientifico Metagenics Italia

PROGRAMMA

CON IL CONTRIBUTO NON CONDIZIONATO DI

Metagenics

DS MEDICA

VENERDÌ 14 SETTEMBRE

H 15:30/
REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

H 16.00/ INTRODUCE

Dott. SAVERIO BRUNI
Biologo Nutrizionista /Vicepresidente ABNC

SALUTI ISTITUZIONALI

Dott. FRANCO IACUCCI
Sindaco Aiello Calabro/
Presidente Provincia di COSENZA

LUCA LEPORE
Consigliere Comunale di Aiello Calabro

Dott. ALESSIO GRAVINA/PASQUALE SERVILLO
Presidente/Segretario ABNC

Dott.ssa ORNELLA MUTO
VicePresidente Associazione Italiana Biologi

SANTINO ALTIMARI
Presidente Commissione Nutrizione ENPAB

Dott.ssa ANNA MARIA RENDE
Presidente Associazione Lotta
contro i tumori Cosenza

GIULIA FRESCA
Giornalista

/MODERATORE
Dott. Gianfranco Filippelli
Direttore dell'Unità Operativa Complessa
di Oncologia Medica del P.O. di Paola (CS) -
ASP di Cosenza/ Presidente della sezione
provinciale di Cs per la lotta contro i Tumori - LILT

H 17:00/ APERTURA LAVORI
Prof. Luigi Morrone
Professore Associato - Coordinatore del Consiglio
di Corso di Laurea Magistrale in
Scienze della Nutrizione Unical

H 17:30/ ALIMENTAZIONE, DIETA MEDITERRANEA E TUMORI
Prof. Carlo La Vecchia
Professor Ordinario di Epidemiologia,
Dipartimento Scienze Cliniche e di
Comunità, Università di Milano /
Adjunct Professor of Medicine, School of,
Medicine, Vanderbilt University, Nashville, TN

H 18:00/ RAPPORTO DEI CIBI DELLA DIETA MEDITERRANEA E LE MALATTIE CARDIOVASCOLARI
Dott. Italo Richichi
Cardiologo – Presidente dell'Associazione
Scientifico-Culturale SidMe
(Scuola italiana della dieta mediterranea)

H 18:30/ MICRONUTRIZIONE AD ALTO IMPATTO: BIODISPONIBILITÀ DEI NUTRIENTI
Dr. Maurizio Salamone
Responsabile Scientifico Metagenics Italia

H 19:00/ LA NUTRACEUTICA DEL TERZO MILLENNIO
Prof. Ludovico Abenavoli
Professore Associato in Gastroenterologia
del Dipartimento di Scienze della
Salute dell' Università "Magna Grecia"
di Catanzaro

H 19:30/ CONCLUSIONI E TAVOLA ROTONDA
Dott.ssa Daniela Maione
Biologa Igiene, Sicurezza e Qualità
Dott. Daniele Basta, nutrizionista ABNC

PERCORSO ENOGASTRONOMICO ED ARTISTICO

DALLE H 19:00/ CENTRO STORICO

/STAND DEI PRODUTTORI AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO CALABRESE
(bergamotto, cipolla IGP di tropea,
olio extravergine d'oliva calabrese ecc)

/MOSTRE FOTOGRAFICHE, LAVORI DI ARTIGIANI, PITTORI

DALLE H 19:30/ PIAZZA DEL PLEBISCITO

PRESENTAZIONE LIBRO
"A tavola è già Tardi"

"A tavola è già tardi" è un prontuario della buona alimentazione che insegna come fare la spesa (scegliere i prodotti, leggere l'etichetta, organizzare il frigorifero...) e come cucinare i cibi acquistati (metodi di cottura, materiali da preferire o evitare, accorgimenti importanti...), seguito da una corposa appendice di ricette con un occhio alla linea e l'altro al gusto. L'autore, Dott. Antonio Galatà, nutrizionista-biologo, sostiene che la dieta non si fa a tavola, perché in sala da pranzo è già troppo tardi, ma al supermercato e in cucina: imparare ad acquistare e cucinare cibi gustosi e nutrienti ma che non facciano ingrassare, per non doversi preoccupare quando è il momento di mangiare.

H 20:00/ PIAZZA DEL PLEBISCITO

SHOW COOKING
"Sottovuoto è meglio"

Show Cooking a cura dello Chef Massimo Salvadei e del Dr. Antonio Galatà /Nutrizionista e Presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina.

DALLE H 20:30/ PIAZZA PLEBISCITO

AREA FOOD
Cucina Mediterranea Sana e Gustosa

AREA FOOD A CURA DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA NUTRIZIONISTI IN CUCINA E DELLO CHEF MASSIMO SALVADEI.

MENU 10 EURO

TROFIE DEL MEDITERRANEO
La pasta arricchisce la dieta Mediterranea con i suoi nutrienti, carboidrati complessi abbinati alle vitamine delle verdure alla base dell'alimentazione dei nostri avi.
SUA MAESTÀ LA PARMIGIANA
Un piatto eccellente della tradizione, povero ma che può, se cotto adeguatamente, regalare gustosissime emozione e non solo. In questa ricetta un ridotto contenuto di grassi grazie alle moderne tecniche di cottura
FRITTURA DI ALICI DORATE
La frittura è il metodo di cottura più antico al mondo. Secondo alcune ricerche scientifiche anche tra i più salutari. Ricche di grassi buoni le alici si adattano perfettamente alla frittura che ne conserverà inalterati i valori nutrizionali aggiungendo gusto e croccantezza
FICO TRADIZIONALE CALABRESE
Offerti dall'azienda FIRO FICHI
VINO/ACQUA

DALLE H 22:00/ PIAZZA DEL PLEBISCITO

LABORATORIO SENSORIALE
"Spezie per la Salute del cervello"

Laboratorio sensoriale guida in un percorso olfattivo e tattile alla scoperta delle spezie e delle loro proprietà" a cura delle Dott.sse Barbara Ciccarelli, Debora Fuorivia, Pamela De Luca

DALLE H 22:00/ PIAZZA DEL PLEBISCITO

SPETTACOLO TEATRALE
"MasterFESS. Cuochi Esperti!"

Sketch ironici a cura della compagnia teatrale aiellese.

DALLE H 19:30/ CENTRO STORICO

DEGUSTAZIONE VINI ED OLI CALABRESI

5,00 €

DALLE H 22:30/ PIAZZA PLEBISCITO

GRUPPO FOLK
GLI AMICI DELLA TARANTA

SABATO 15 SETTEMBRE

Giornata della Salute e della Prevenzione

SCREENING DIABETE
A cura di Associazione Medici Diabetologi Italiani

SCREENING CANCRO AL SENO E MELANOMA
A cura di LILT sezione Prov. di Cosenza

SCREENING UDITIVO
A cura di AMPLIFON

PREVENZIONE OBESITA'/SOVRAPPESO
A cura di Associazione Biologi Nutrizionisti Calabresi

PREVENZIONE/INFORMAZIONE MALATTIE ONCOLOGICHE
A cura di ALT (Associazione Lotta Contro i Tumori)

INFORMAZIONI GENERALI

SEDE DELL'EVENTO/
Comune di Aiello Calabro

COME RAGGIUNGERE LA SEDE IN MACCHINA/
A3 uscita per Falerna, SS 18 in direzione nord per 9 Km fino al fiume Oliva (dopo Campora San Giovanni), percorrere strada per Aiello Calabro (svincolo sulla destra bivio Hotel "Confortable") - A3 uscita Rogliano/Grimaldi-SS 108 in direzione Grimaldi fino ad Aiello Calabro (30 km circa).

Percorsi alternativi/
SS 18-SS 278 attraversando Terrati (19 km) o Serra Aiello (17 km);

Oppure
Valico di Potame-SS 278 attraversando Lago e Terrati (19,4 km).

IN TRENO/
Fermata utile Paola o Amantea. Percorrere in auto, taxi, autonoleggio o autobus la SS 18 fino al fiume Oliva e percorrere strada per Aiello Calabro (svincolo sulla sinistra bivio Hotel "Confortable")

IN AEREO/
Lamezia Terme, Sant'Eufemia (collegato con treni, autobus, taxi e autonoleggio)

SEDE DEL CONVEGNO/
Teatro Comunale di Aiello Calabro

Indirizzo/ Corso Luigi de Seta, 7, 87031 Aiello Calabro CS

POSTI LIMITATI. CONTATTARE LA SEGRETERIA ORGANIZZATIVA PER LA DISPONIBILITA'

www.festivaldietamediterranea.it
biologinutrizionisticalabresi@gmail.com

PARTNERS

amplifon
CAMPAGNA AMICA
PRO LOCO
Airlo Calabro (CS)
RIVIERA dei BORGHI
ASSOCIAZIONE ITALIANA NUTRIZIONISTI IN CUCINA
A.L.I.
ASSOCIAZIONE
BIOLOGI

IV EDIZIONE

Dieta Mediterranea

Aiello Calabro Festival