

Sannio Orti presenta

Le nuove frontiere del benessere tra alimentazione e salute

27 e 28 febbraio, Casa Colonica a Portici

Corso Giuseppe Garibaldi, 235

Più gusto se c'è salute, più salute se c'è gusto. Ormai il benessere fisico e il piacere di stare a tavola all'italiana coincidono sempre di più sino a diventare una scelta quotidiana obbligata per tutelare l'ambiente e il nostro fisico

Questo è il tema della due giorni organizzata da Sannio orti in collaborazione con due partner straordinari, Casa Colonica e l'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina.

Stefania Avallone, marketing manager di Sannio Orti, azienda produttrice di prodotti come ortaggi e brassiche, ha ideato e costruito questo format di comunicazione informazione sugli ortaggi e il loro coinvolgimento nel benessere e sulla salute.

L'obiettivo è sensibilizzare il pubblico sull'importanza di applicare adeguati metodi di conservazione e di cottura delle verdure per mantenere inalterate le loro caratteristiche nutrizionali perché "la partita si gioca in cucina: è inutile investire di più sulla materia prima se poi la maltrattiamo in cottura".

Investire sulla materia prima significa infatti conoscerla, rispettarne la stagionalità e valorizzarla negli abbinamenti per trarre il massimo giovamento possibile.

Non a caso è previsto un pubblico eterogeneo, composto da esperti del settore, dalla rete dei nutrizionisti e di alcune classi dell'istituto alberghiero Ipsseoa Antonio Esposito Ferraioli di Napoli. Si tratta di una opportunità unica per scambiare idee, esperienze e conoscenze e lavorare insieme per promuovere una vita più sana.

La grande novità è costituita proprio dal contributo dei nutrizionisti, che possono migliorare la comunicazione dei prodotti, aumentare la consapevolezza dei consumatori sulla qualità dell'alimentazione e contribuire alla creazione di prodotti più sani e nutrienti.

La direzione scientifica dell'evento, ideato da Stefania Avallone diviso in tre momenti (seminario, workshop, Show Cooking) è affidata al Dottore Antonio Galatà, biologo nutrizionista e presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina (AINC) che ha coinvolto nel progetto tre nutrizionisti esperti: Mirko Castellano, Assia Venturelli e Davide Sammartino.

La location è davvero unica nel suo genere. Sorge all'interno della ex casa del colono della Tenuta e nel progetto estetico è stato scelto di mantenere la struttura originaria,

per creare un nuovo ambiente incentrato sull'accoglienza, senza sacrificare il carattere storico che si respira tra queste mura. Compreso orto e stalle.

Programma del Seminario
ore 11

Moderatori: Gigi e Ross

Introduzione Stefania Avallone presenta Sanniorti.

Relazioni

Dott. Antonio Galatà "meno ma meglio" aumentiamo il valore e comunichiamolo
n sostanza perché dobbiamo riempire il carrello di prodotti ortofrutticoli?

Perché quello che troviamo dentro questi prodotti non lo troviamo in nessun altro reparto.

Poi abbiamo la carne ed il pesce ma rappresentano il combustibile proteico.

Pasta e riso invece contribuiscono con i carboidrati ecc ecc.

Solo un carrello completo di tutto può nutrirci in modo completo e senza eccessi di spesa.

Se compriamo meno ortofrutta finiremo col comprare più carne o pesce spendendo di più aumentando l'impatto sulla sostenibilità della spesa alimentare

- Dott. Davide Sammartino - Ecco cosa c'è dentro i prodotti ortofrutticoli

Davide Sammartino ci guiderà alla scoperta dell'invisibile, una sorta di supereroe che combatte la disinformazione con il microscopio celebrando le caratteristiche nutrizionali dei prodotti ortofrutticoli di stagione.

- Dott. Mirko Castellano - Integrare equivale a mangiare?

La nostra prima scelta deve essere nutrirci mangiando perché è la scelta più naturale, più salutare e più sostenibile. L'integrazione può essere di supporto, ma distinguiamone il significato

- Dott.ssa Assia Venturelli l'impatto degli ortaggi sul nostro corpo

Assia Venturelli presenta un focus clinico con collegamenti sugli effetti di un consumo regolare di verdure sul nostro corpo (microbiota, antiaging, malattie neurodegenerative).

A seguire Show Cooking dello chef di Casa Colonica con i prodotti di Sannio Orti



Martedì 28, mostra dei prodotti di Sannio Orti aperta al pubblico.