

Il convegno sarà seguito da 5 lezioni di cucina, che si svolgeranno a partire da Aprile 2021 fino a Dicembre dalle ore 17.00 alle ore 19.00, c/o Università di Fisica nel Laboratorio di Future Cooking Lab spin-off dell'Università di Parma o in streaming

15 Aprile 2021 – Primavera – Tecniche di pre-cottura e cagliatura

17 Giugno 2021 – Estate – La cottura a bassa temperatura

16 Settembre 2021 – Autunno – Schiume e vaso cottura

18 Novembre 2021 – Inverno – Cotture a pressione e al forno

16 Dicembre 2021 – Il Menù delle feste: la cottura e la marinatura sotto vuoto

Le lezioni saranno tenute da
Davide Cassi – Fisico Università di PR,
Roberta Razzano - Chef Designer Officer Università di PR
Ilaria Bertinelli –Food Blogger.

Costo 25 Euro a lezione

Per prenotazioni telefonare al numero : 3922045882

La cura nel piatto

spunti per una gastronomia consapevole



6
MARZO
2021
PARMA



**"Lasciate che il cibo sia la vostra medicina
e la vostra medicina sia il cibo."**

Ippocrate

**Sarà possibile seguire gli interventi in streaming su piattaforma Zoom.
Chi desidera partecipare inviare richiesta entro il 3 di marzo a: info@ladoppiaelica.it.**

Evento accreditato ECM per: Medici, Biologi, Psicologi, Nutrizionisti, Infermieri, Terapisti della riabilitazione



SABATO 6 MARZO 2021

Moderatore Sandra Vattini dalle ore 8.45 alle ore 13.00

proiezione Video: *"Virtualmente Biologico"*

Apertura lavori – Cecilia D'Aloia

- 9.00-9.15 Federica Ferrario
Il pianeta nel piatto: meno carne per un clima, un ambiente ed una salute migliori
- 9.15-9.30 Eleonora Lano
Buono per il pianeta, buono per la salute: cibo buono, pulito e giusto per tutti
- 9.30-9.45 Andrea Pezzana
Dieta sana e sostenibile: un supporto strategico alla prevenzione oncologica
- 9.45-10.00 Stefano Pescarmona
La mia storia (di agronomo e vignaiolo biodinamico) e quella dell'agricoltura
- 10.00-10.30 **Luca Mercalli**
Crisi climatica e ambientale: un doppio legame con il settore agroalimentare
Lectio Magistralis
- 10.30-10.45 Antonino Musolino
Nutrizione e cancro: evidenze scientifiche e fake news
- 10.45-11.00 Elisabetta Dall'Aglio
Obesità e tumore: una relazione pericolosa
- 11.00-11.15 Riccardo Bonadonna
Diabete mellito e carcinoma della mammella
- 11.15-11.45 Paola Zanelli / Barbara Rainieri
Psiche, cibo@doppia elica
- 11.45-12.00 Anna Squadrilli
Prevenzione del tumore della mammella: nutrigenetica, nutrigenomica e microbioma giocano un ruolo chiave
- 12.00-12.15 Ilaria Trestini
Alimentazione e Terapia: la presa in carico nutrizionale del paziente con neoplasia della mammella
- 12.15-12.30 Francesca Braglia
Pratica quotidiana in cucina: cosa mettere nel piatto. Sinergie alimentari, alimenti terapeutici: evidenze scientifiche
- 12.30-13.00 Davide Cassi
La gastronomia scientifica, ovvero l'anello mancante tra l'uomo e la dieta

Sandra Vattini
Dirigente Medico Dipartimento Sanità Pubblica AUSL PR

Cecilia D'Aloia Radiologo AOU PR
Vice Presidente Associazione "La Doppia Elica ODV"

Federica Ferrario
Responsabile agricoltura Greenpeace

Eleonora Lano
Slow Food

Andrea Pezzana
Nutrizionista Clinico ASL Città di Torino

Stefano Pescarmona
Titolare, Imprenditore e agricoltore vignaiolo "Podere Magia"

Luca Mercalli
Presidente Società Meteorologica Italiana

Antonino Musolino
Oncologo AOU PR

Elisabetta Dall'Aglio
Specialista in Diabetologia e Scienze dell'Alimentazione

Riccardo Bonadonna
Endocrinologo AOU PR

Paola Zanelli/ Barbara Rainieri
Genetista AOU PR/Psicologa

Anna Squadrilli
Nutrizionista Parma

Ilaria Trestini
Nutrizionista Verona

Francesca Braglia
Nutrizionista Reggio Emilia

Davide Cassi
Fisico Università di PR