

IL CIBO DEL BENESSERE A SANREMO

06/07/08 dicembre 2024

Villa Nobel - Corso F. Cavallotti 116, Sanremo (IM)

Referenti: Gianfranco Trapani e Etta Finocchiaro

Le ragioni del festival

Il progetto "Health and Food Festival: *Il Cibo del Benessere*" intende creare un network che promuove il binomio inscindibile tra cibo e salute, puntando su una produzione sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

Attraverso il turismo esperienziale e l'inclusione di aziende che condividono questi valori, l'iniziativa mira a sviluppare un'economia sostenibile e a migliorare il benessere sociale.

L'evento, aperto a mercati italiani ed esteri, conferisce il marchio "Il Cibo del Benessere" alle aziende partecipanti, riconoscendo il loro impegno per un'alimentazione sana e un territorio valorizzato.

PROGRAMMA

Venerdì 06 dicembre 2024

MATTINO

Ore 10.00 - 13.00 Sala "La Fenice"

Introduzione e saluti dell'Università degli Studi di Genova.

“Orientare il futuro: formazione e sviluppo delle competenze per i giovani in un mondo in evoluzione.”

Marco Scajola.

Segue presentazione dei corsi di laurea triennali e magistrali dell'Ateneo dell'Università degli Studi di Genova in tema di Turismo, Alimentazione e Territorio.

Ore 10.30 - 12.00 Sala Alfred Nobel

“Cavoli a merenda? Fiori, frutta, semi e foglie: laboratorio creativo per bambine e bambini (V elementare)”

Viviana Siviero con la scuola Istituto comprensivo Sanremo Centro Levante.

Ore 10.30 - 12.00 Sala Ludvig Nobel

Formazione per i ristoratori: le allergie e le intolleranze alimentari oltre la celiachia.

Etta Finocchiaro - Gianfranco Trapani

(ingresso ad invito iscrizione obbligatoria - contattare il Centro Studi)

POMERIGGIO

Ore 14.30 - 16.00 Sala "La Fenice"

Percorsi per le Competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

Dipartimenti Universitari Università di Genova .

Ore 14.30 - 17.00 Sala Alfred Nobel

**Introduzione e saluto del Presidente Barbara Amerio
Tavola rotonda:**

Intervengono Tommaso Scalzi, Augusta Marino, Etta Finocchiaro, Gianfranco Trapani e Paolo Della Pietra

“Alimentazione, benessere e longevità: incontrarsi e condividere per una vita sana e consapevole.”

A seguire:

Notizie dal futuro. La Riviera Ligure come meta storica di salute e benessere - **Paola Forneris**

A cura di **Confindustria Imperia**

Ore 18:00 - 19:00 Sala Ludvig Nobel

Conoscere e degustare i Vini Triple A prodotti in Italia

Enoteca il Forletto Azienda Velier Vini Triple A

(posti limitati prenotazione consigliata - euro 25)

Ore 17:00 - 18.30 Sala Alfred Nobel

**PRESENTAZIONE UFFICIALE
"HEALTH AND FOOD FESTIVAL"**

Saluto delle Autorità

Racconti di esperienze vissute di **Vittorio Vaccaro**

“La cucina è il teatro della vita.”

Inaugurazione di una mostra di fotografia artistica.

Nutrire la salute: essenze creative.

Erika Bonazinga con "Gorilla Agenzia Creativa".

Eventi gratuiti se non diversamente specificato

Prenotazione consigliata su Event Brite



Sabato 07 dicembre 2024

Ore 11.00 - 18.30

Apertura al pubblico degli Stand delle Aziende Partecipanti

MATTINO

Ore 11.30 - 13.00 Sala "La Fenice"

SHOW COOKING "La mia PIZZA sinergica".
corso Pratico con il Maestro **Giovanni Senese**
(Pizzeria in Sanremo: *Senese Pizza Napoletana*
in Evoluzione)

A seguire:

"Viaggiatori di Liguria: la nostra cucina dalla tradizione all'innovazione". **Giuseppe Auricchio**.
(Ristorante in Pietra Ligure: *Machettö*.)

Dalle 13.00 alle 15.00 Sala "La Fenice"

Apertura Ristorante "LA CUCINA A KM GIUSTO"
Lunch con piatti preparati con i prodotti esposti in mostra.
(posti limitati prenotazione consigliata)

Dedicato alle Figure Sanitarie

A cura di Centro Studi Associazione Internazionale Alfred Nobel (Sanremo)

Sabato 07 dicembre 2024 ore 09.00-14.00

Pro-Aging, il Percorso della Vita: strategie per la salute

POMERIGGIO

Ore 15.00 - 17.00

Punto per la diagnostica ambulatoriale Laboratori ACAD:
Prevenzione delle Malattie Metaboliche.
(test per glicemia e colesterolemia)

Ore 15.00-16.00 Sala Alfred Nobel

I cibi del futuro, Dagli insetti alla carne sintetica: dubbi e prospettive.
Laura Gasco

Ore 16.30- 18.00 Sala Ludvig Nobel

Laboratori per conoscere e degustare l'Olio di Alta Qualità.
(posti limitati prenotazione consigliata - euro 15)

Ore 16.00- 17:30 Sala "La Fenice"

Nutri-Natale: decora dolci sani divertendoti.
Laboratorio per bambini e famiglie.
Valentina Filippone e Andreina Fietta

Dalle 18.30 alle 20.30 Sala "La Fenice"

Apertura Ristorante "LA CUCINA A KM GIUSTO".
Apericena con piatti preparati con i prodotti esposti in mostra.
(posti limitati prenotazione consigliata)

Domenica 08 dicembre 2024

Ore 10.00 - 18.00

Apertura al pubblico degli Stand delle Aziende Partecipanti

MATTINO

Ore 10.00 - 11.00 Sala Alfred Nobel

"La funzionalità dell'ecosistema marino per la sopravvivenza del pianeta".

Nadia Repetto, Maurizio Wurtz

A cura della **Condotta Slow Food Riviera dei Fiori - Alpi Marittime.**

Ore 11.00 - 13.00 Sala "La Fenice"

Presentazione del libro

"**QUANTUM** Gastrofisica e cucina quantistica"

Sibyl von der Schulenburg ed Agostino Sala

(Ristorante in Verbania: *Ristorante Milano*)

Dalle 13.00 alle 15.00 Sala "La Fenice"

Apertura Ristorante "LA CUCINA A KM GIUSTO"
Lunch con piatti preparati con i prodotti esposti in mostra.
(posti limitati prenotazione consigliata)

POMERIGGIO

Ore 15.00-17.00 Sala "La Fenice"

Attività fisica e Benessere e nutrizione. Show Cooking di cucina salustica. **The Club Sanremo Barbara Carbonetto**

Ore 15.00 - 16.00 Sala Ludvig Nobel

Il cibo del territorio per la salute dei bambini a scuola.

Ignazio Garau e Stefano Beschi

Coordina **Gianfranco Trapani**

A cura dei **Distretti del cibo della Riviera di Ponente.**
(in diretta social)

Ore 16.00 - 17.30 Sala "La Fenice"

Nutri-Natale: decora dolci sani divertendoti.

Laboratorio per bambini e famiglie.

Valentina Filippone e Andreina Fietta

Ore 17.30-19.00 Sala Alfred Nobel

Master di degustazione dell'Amarone della Valpolicella DOCG
A cura di **Roberto Verrando** (Enoteca il Forletto - posti limitati
prenotazione consigliata - euro 30)

Eventi gratuiti se non diversamente specificato

Prenotazione consigliata su Event Brite

