



Università
degli Studi
di Palermo



29 maggio 2023 - ore 15.00

IL PESCE RICCO DI SALUTE

Pesce azzurro del nostro mare



PREZZEMOLO & VITALE



Aula Furnari c/o U.O. Urologia - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo

Aula didattica A.O. Papardo di Messina

Programma dei lavori

Ore 15,00 Apertura lavori e saluti istituzionali

Prof. Alberto Firenze – Commissario Azienda Ospedaliera Papardo di Messina
Dr Biagio Agostara – Presidente Idimed

Ore 15:15 - Pesce azzurro del nostro mare

Focus: i pesci del Mediterraneo, caratteristiche nutrizionali, benefici del pesce, sicurezza e salute, alimentazione e cancro, notizie e curiosità - a cura di Idimed con la partecipazione di Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa; Anna Russo, oncologa

Ore 16:00 – Preparazione/de gustazione della ricetta della salute

- Messina - Sgombro su crema di fave al finocchietto con cubetti di pane di tumminia tostato con cremoso al ragusano - Tartelletta al pomodoro con ricotta aromatizzata al basilico e sardina **a cura dello chef Fabio Armano** dell'Associazione cuochi pasticceri Palermo, con l'assistenza dei corsisti **dell'ITS Albatros di Messina** – corso di Chef Salutistico
Le pietanze saranno preparate nella cucina dell'ospedale, con spiegazione, in tempo reale.
- Palermo – Focaccia con acciughe di Aspra di Fish Stop di **Michelangelo Balistreri**

Approfondimenti tematici

Corso Health Food 4.0 - Esperto in cucina salutistica, ITS Albatros di Messina, Antonina Sidoti, UNIME
Ass. Culturale Blu Lab Academy di Alfio Visalli con la degustazione guidata di "Cocuzza preziosa" accompagnata dall'intervento di **Roberta Romano** consulente agroalimentare

Il libro: "Sardine e Acciughe di Sicilia" con **Franco Andaloro**

Il Museo dell'acciuga e delle arti marinare di Aspra - PA

Sponsor per le materie prime: Prezzemolo & Vitale spa

Ore 18.00 Chiusura dei lavori

Con la collaborazione di



Prenotazioni entro 24 maggio 2023 inviando mail: hospitalchef@policlinico.pa.it - formazione@aopapardo.it