



Università  
degli Studi  
di Palermo



14 MAGGIO 2024 – ORE 15.30

**LA DIETA MEDITERRANEA**

*Un modello di corretta e sana alimentazione*



**AULA "MAURIZIO ASCOLI" – POLICLINICO "PAOLO GIACCONE" DI PALERMO**

**Ore 15:30 - Apertura lavori e saluti istituzionali**

Dott.ssa Maria Grazia Furnari, Commissario Straordinario A.O.U.P. P. Giaccone

Prof. Marcello Ciaccio, Presidente Scuola Medicina e Chirurgia Unipa

Prof. Massimo Midiri, Rettore Università degli Studi di Palermo

Prof. Alberto Firenze, Responsabile U.O. Risk Management e Qualità, Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo

Dott. Alessandro Pitruzzella, Presidente Ordine dei Biologi della Regione Sicilia

Dott.ssa Gaetana D'Agostino, Presidente Ordine degli Psicologi della Regione Siciliana Dott. Salvatore Fiore, Presidente Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Palermo

Dr. Biagio Agostara, Presidente Idimed APS

Chef Mario Puccio, Associazione Provinciale Cuochi Pasticceri Palermo

Dott.re Natale Mascellino, Copagri Sicilia

**Ore 15:30 - Dieta Mediterranea & Salute**

Ildegarda Campisi, nutrizionista; Marzia Sucameli, nutrizionista clinica; Silvia Martinico, agronomo; Francesca Cerami, psicologa

Prevenzione e promozione di stili di vita sani, corretta alimentazione e Dieta Mediterranea. La piramide alimentare, grassi saturi ed insaturi; il microbiota; la biodiversità, la stagionalità e la filiera corta.

**Ore 16:30 - Presentazione del libro** "Buono da Pensare. Buono da Mangiare. Le ricette della Salute". Autore, Prof Alberto Firenze - Edizioni Idimed

**Ore 17:00 - Presentazione del progetto** "Educare al gusto della sana vita" – APS Eupsiche e partner

**Ore 17:15 - Preparazione/degustazione ricette della salute** "Cereali, verdura e frutta, pesce azzurro, olio extravergine di oliva" a cura dello chef **Alessandro Scordi** dell'Associazione cuochi pasticceri Palermo (Le pietanze saranno degustate insieme, con spiegazione, in tempo reale)

**Ore 18:00 - Chiusura dei lavori**

Materie prime a cura di Copagri Sicilia

**Il percorso formativo Hospital Chef è accreditato n.30 Crediti ECM per Biologi, Medici e Psicologi, e CFP per Agronomi e Forestali**

Prenotazioni entro il 13 maggio 2024 alla mail: [hospitalchef@policlinico.pa.it](mailto:hospitalchef@policlinico.pa.it)