

I SEMINARI DI FEST FOOD
Maratona del gusto e della nutrizione , nutrirsi
con consapevolezza e nel rispetto dell'ambiente .

Giovedì : Talk Show : food e salute

Conduce M. Contestabile. Partecipano: Roberto Visentin sindaco , Carlo Gilistro, pediatra e allergologo; Lilli Fronte, dirigente scolastico L.Radice ; N. Rizzo dirigente istituto alberghiero; M. Getulio, nutrizionista; C. Maiorca, giornalista; D. Chiaramonte, giornalista; A. Zappala, Assessore Attività Produttive .

Venerdì 21 Dicembre. Workshop: Cibo territorio e ambiente:

Ore 10,00 : Inaugurazione e saluto delle autorità : Roberto Visentin , Alessandro Zappala' , Ivan Lo Bello.
Ore 10,20 : Cartabellotta : ruolo della politica sullo sviluppo del territorio agroalimentare : non solo parole
Ore 10,40 : C. Gilistro : il cibo farmaco
Ore 11,00.: G.Daidone : il limone nella terapia della calcolosi renale
Ore 11,00 : F. Ruta : cioccolato : un piacere che fa bene alla salute
Ore 11,20: Fiasconaro : quando IGP e DOC fanno la differenza
Ore 11,40: F.Motta -C. Maiorca slow food e il prodotto storico siracusano
Ore 12,00: G.Mirabella : il valore aggiunto del KM zero : Ambiente ma non solo
Ore 12,20 : Fosini : il mercato di una volta : dal produttore al consumatore
Ore 12,40 : Fabio Moschella : biologico : il vero e il falso
Ore 13,00 : viva il cibo sano , abbasso le sofisticazioni.

Sabato 22 Dicembre : Pediatri genitori e nutrizione : istruzioni per l'uso

Ore 11,00 : Teresa Lo Presti: Ruolo del pediatra nella prevenzione delle malattie dell'adulto
Ore 11,20 : Gaetano Bottaro: La piramide alimentare oggi
Ore 11,40: Carlo Gilistro: La rivoluzione copernicana dello svezzamento e la prevenzione delle allergie alimentari
Ore 12,00 : M. Getulio: Prevenzione dell' obesità e delle malattie metaboliche
Ore 12,20 Giovanni Salonia: Il bambino che non mangia , un dramma per la mamma !
Ore 12,40: A spasso nei centri commerciali: Bambini, no grazie!
Ore 13,00: Discussione
Ore 13,30 Degustazione guidata : su prenotazione