



INVITO

PER_CORSI FONDAZIONE FICO 2018 ALIMENTARE IL FUTURO. EVENTI&DIALOGHI INTORNO AL CIBO

UNA STORIA DA MANGIARE

QUELLA DELLA TRADIZIONE ITALIANA AGROALIMENTARE E GASTRONOMICA. COME E PERCHÉ LA DIETA MEDITERRANEA È DIVENTATA PATRIMONIO DELL'UNESCO? PERCHÈ IL "MADY IN ITALY" È IL MARCHIO PIÙ COPIATO AL MONDO? COSA INTENDIAMO PER CULTURA ENOGRASTRONOMIA, DOP, IGP, STG E SLOW FOOD?



MERCOLEDI' 7 FEBBRAIO (ORE 17.30) A FONDAZIONE FICO NE PARLA LA BIOLOGA NUTRIZIONISTA ELISABETTA CIANNELLA NELL'AMBITO DEGLI INCONTRI ENPAB.

INGRESSO LIBERO, VI ASPETTIAMO!



BOLOGNA – Dal 2010 la Dieta Mediterranea è diventata patrimonio dell'Unesco: infatti rappresenta un modello alimentare sano ed equilibrato che può essere definito un vero e proprio stile di vita. Ma sappiamo davvero spiegare in cosa consiste esattamente questo stile di vita? Perché il "mady in Italy" è il marchio più copiato al mondo? Cosa intendiamo per cultura enogastronomia, DOP, IGP, STG e Slow Food? Ne parlerà mercoledì 7 febbraio, alle 17.30 nella sede di Fondazione FICO - spazio 118 del Parco Agroalimentare Eataly World, la

biologa nutrizionista Elisabetta Ciannella. L'incontro è promosso nell'ambito dei Per_corsi di Fondazione FICO e del cartellone "Nutrire le stagioni della vita a cura di ENPAB, Ente nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi. L'ingresso è libero e aperto alla città, info www.fondazionefico.org

Elisabetta Ciannella, laureata in scienze biomelecolari cellulari, ha frequentato un master in Dietetica e Nutrizione umana Master Organizzato dal B.H.C. (Brain Health Centre). Nello stesso periodo ha seguito un corso per il conseguimento dell'attestato "Tecnico controllo qualità nella filiera ortofrutticola", organizzato dalla regione Emilia Romagna. Attualmente opera in un laboratorio analisi per il controllo qualità presso un'azienda alimentare e come nutrizionista presso vari studi associati.

contatti: fondazioneficopress@gmail.com
cell 3922067895 www.fondazionefico.org