LA CUCINA METABOLICA:

LA NUOVA ALLEANZA TRA IL CUOCO E IL NUTRIZIONISTA 5 Ottobre 2022 ore 18.30

Evento Pubblico diretto alla Cittadinanza di Monza e Brianza
Presso Ordine dei Medici via G.B.Mauri 9 Monza

Oggi le malattie legate ad una alimentazione poco salutare ossia quelle cronico degenerative (obesità, sovrappeso, Sindrome Metabolica) anche a causa dell'invecchiamento della popolazione italiana, sono fra le principali cause di morbi-mortalità. Un invecchiamento di qualità è quindi un problema di Sanità Pubblica e passa attraverso una sana alimentazione.

Esiste poi la Tematica relativa alla Medicina di Genere, con attenzione alle patologie declinate al femminile, in passato più trascurate dagli studi clinici controllati. Ad esempio, l'infarto viene erroneamente considerato un problema prevalentemente maschile. Anche in questo caso l'Alimentazione gioca un ruolo cruciale in ambito preventivo e curativo.

La nuova alleanza fra il Cuoco che cucina in salute e con gusto seguendo i consigli validati scientificamente dai nutrizionisti e il medico esperto in educazione culinaria è la chiave di svolta per la protezione e il mantenimento dello stato di Salute. La Cottura a Bassa Temperatura Sottovuoto si inserisce a pieno titolo in tale consigliabile metodo di cottura dei cibi.

Programma dell'incontro:

Ore 18.30 Intervento: Sovrappeso, Obesità e possibili strategie di intervento Ore 19.00 Intervento: La Sindrome Metabolica " questa conosciuta"

Ore 19.30 Degustazione di prodotti eseguiti con la tecnica del sottovuoto (CBT)

Relatrice Dott.ssa E.Rosella; medico con master internazionale in Nutrizione e Dietetica

Dimostrazioni pratiche a cura di Federico Distefano, cuoco professionista



OMCeOMB
Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri
della Provincia di Monza e della Brianza

Con i patrocinii

