



Sarà il magnifico Lungomare Caracciolo, teatro en plein air, a fare da cornice al Festival della Salute e del Benessere al Femminile, nell'ambito del progetto DONNE, promosso dalla Cattedra Unesco di "Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile" della Università Federico II di Napoli. Dal 30 giugno al 3 luglio 2021, le donne saranno al centro del primo progetto quadro presentato dalla Cattedra Unesco e condiviso con i vertici dell'Organizzazione. Oltre alle visite gratuite di prevenzione strutturate in percorsi monotematici per le donne di tutte le età, quest'anno, grazie al protocollo di intesa tra la Cattedra Unesco e MySocialRecipe, primo portale al mondo che registra le ricette d'autore, ci sarà ad impreziosire l'evento anche un'area show cooking tutta al femminile. Il Salotto del Food-Protagoniste in cucina, coordinata dalla biologa nutrizionista, nonché associata alla Cattedra Unesco, Francesca Marino

Cristina Bowerman © Andrea Federici Photo

"Il primo gradino di uno stile di vita sano è la nutrizione. Lo show cooking quindi è un punto fondamentale di educazione alla salute, bisogna comunicare cosa si mangia, quanto si può mangiare e come si deve cucinare, perché tanti errori provengono proprio dalla non conoscenza di questi concetti", così la **professoressa Annamaria Colao, endocrinologa e titolare della Cattedra UNESCO di Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile**, spiega la presenza dell'area show cooking.

"Ci saranno donne chef in rappresentanza di tutta Italia, dalla Calabria al Piemonte, passando per il Lazio, che presenteranno ricette esclusive incentrate sul tema della salute e della sostenibilità, dalla colazione al pranzo, alla cena, senza dimenticare gli spuntini", spiega la **dottorssa Marino**.

Non solo la regia, ma anche il motore dell'area show cooking è in "rosa". Tante le chef partecipanti tra cui le stellate **Cristina Bowerman, presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, Caterina Ceraudo, stella "verde" e Silvana Musej chef della Federazione Italiana Cuochi** a cui si affiancano le vulcaniche **pastry ladies Carmen Vecchione, Stefania Fasano e Nancy Sannino** a cui è saranno affidate le colazioni e gli spuntini.



In alto, Nancy Sannino, a destra, Caterina Ceraudo

DONNE

ival per il benessere femminile

di Carmen Autuori

V
19
21
VARVAGLIONE
DAL 1921

dolce & salato[®]
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

ADORO
vivere italiano

IPSSART - TEANO
Istituto Professionale di Stato
Enogastronomia
Servizi di Sala e Vendita
Accoglienza Turistica

Non mancherà il supporto della **scuola di cucina Dolce&Salato**. Protagonista con le sue allieve anche di un momento dolce la mattina del 3 luglio, coordinate da **Aniello Di Caprio e dell'IPSSART - TEANO** con i ragazzi in prima linea per tutti gli aspetti organizzativi legati all'accoglienza e al servizio sala. Per l'occasione, e grazie al prezioso contributo dell'**Associazione Pizzerie Storiche Napoletane "Le Centenarie"**, e di **Dolce e Salato** sarà presentata alla stampa **EVA**, prima pizza a coniugare le esigenze scientifiche con quelle gastronomiche. **EVA**, acronimo di **Elisir di Vita e Arte**, è una pizza equilibrata in tutte le sue componenti ed è frutto del lavoro della professoressa Colao e della dottoressa Marino.

Partner dell'iniziativa **Adoro**, brand che rappresenta le migliori eccellenze agroalimentari italiane, **La Fiammante**, leader delle conserve da pomodoro "etico", i prodotti caseari della **Latteria Sorrentina**, irrinunciabile il fiordilatte, fiore all'occhiello del brand. Per quanto riguarda i vini sarà la salentina **Cantine Varvaglione 1921**, da sempre vicino al mondo delle "**Donne del Vino**".

L'area show cooking sarà impreziosita da una mise en place particolarmente curata che vedrà protagoniste le ceramiche vietresi che, con i loro colori, saranno un ulteriore omaggio al Mediterraneo. L'allestimento sarà a cura di **Ceramica Vietrese (ceramicvietrese.it)** di **Roberto e Claudia Musella** che da cinque generazioni, con i maestri ceramisti, produce la **Tipica Ceramica Artigianale Vietrese**. Un'eccellenza oggi riconosciuta ed anche tutelata dall'**UNESCO** che ha radici profonde di secoli nella storia locale. Nel 2015 l'azienda, con l'idea di sfruttare le potenzialità offerte dalla rete, decide di creare e mettere on line la sua produzione con l'idea di uscire dai confini locali al fine di regalare alla tavola la bellezza e la ritrovata voglia di condivisione.

Silvana Musej © Hobby Foto Cerato

la fiammante
SANI E MEDITERRANEI

Latteria SORRENTINA
Il Fior di Latte dal 1880



Stefania Fasano

L'evento di apertura dell'area show cooking, previsto per il 30 giugno, sarà solo su invito e chiuso al pubblico

DONNE
IL FESTIVAL DELLA SALUTE
E DEL BENESSERE FEMMINILE

Il Salotto del Food - Protagoniste in cucina
a cura di Francesca Marino, biologa nutrizionista
Napoli dal 30 Giugno al 3 Luglio 2021
Rotonda Diaz

Mercoledì 30 giugno
ore 18:30 Inaugurazione del festival con degustazione pizza Eva riservata a ospiti e stampa condotta da Luciano Pignataro e Francesca Marino

Giovedì 1 luglio
ore 09:30 A colazione con Stefania Fasano (Campania) Cremoso alla mandorla e cocco.
Modera Emanuela Sorrentino - *Il Mattino*

ore 18:00 Cristina Bowerman (Lazio) Spaghetti artigianali con acqua di peperoni arrostiti e affumicati, alici di Cetara, bottarga di muggine e coriandolo fresco.
Modera Annacaria Tredici - *La Repubblica*

ore 20:00 Caterina Ceraudo (Calabria) Fusillone artigianale con pesto di finocchietto, pistacchio, mandorle e gamberi.
Modera Evelina Bruno - *Federico II*

Venerdì 2 luglio
ore 09:30 A colazione con Carmen Vecchione (Campania) Profumi di mandorla e lampone.
Modera Laura Gambacorta - *Comunicazione Food*

ore 17:00 Nancy Sannino (Campania) Merenda dolce al fiordilatte
Modera Rosaria Castaldo - *Corriere del Mezzogiorno*

ore 19:30 Silvana Musej (Piemonte) Perle al datterino e conchiglia di verdure - Dove nasce il Po
Modera Santa di Salvo - *Il Mattino*

Sabato 3 luglio
ore 09:30 Le allieve di Dolce&Salato (Campania) Le nuvole della mattina a colazione
Modera Antonella Davanzo - *Luciano Pignataro WineBlog*

Francesca Marino

Buono e sano non è una contraddizione nei termini, ma la filosofia applicata con successo da Francesca Marino. **Nutrizionista affiliata alla cattedra Unesco di Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile, collabora con l'Università Federico II, ed è giornalista enogastronomica**, autrice di centinaia di articoli a tema nutrizione e salute pubblicati su quotidiani e riviste di settore. Ospite in numerosi programmi televisivi e radiofonici si impegna nella divulgazione dei principi della sana alimentazione e nella valorizzazione dei prodotti gastronomici di eccellenza. È inoltre l'ideatrice del sito **Mysocialrecipe.com**, primo portale al mondo di deposito ricette originali, una vera e propria cassaforte dell'originalità e della tipicità tutta italiana. Il **Salotto del Food** sarà gestito proprio da **Mysocialrecipe.com** con la supervisione della dottoressa Marino.

"Conciliare il buon cibo e lo stare bene, non è cosa semplice - spiega Francesca Marino -, se si vuole raggiungere il giusto equilibrio alimentare, va sdoganato completamente il concetto che per stare

Ceramica Vietrese



Annamaria Colao

Professore ordinario di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo alla Federico II di Napoli e titolare della cattedra Unesco sull'Educazione alla Salute, nonché Presidente eletto della Società Italiana di Endocrinologia, è tra gli esponenti più illustri della comunità scientifica, campana e internazionale. Infatti, dopo 25 anni, è stata la prima donna a ricevere il **Geoffrey Harris Award 2020, il premio come miglior endocrinologo d'Europa**.

Si occupa di patologie che riguardano l'aspetto ormonale e metabolico da quarant'anni. Uno dei settori con cui è diventata molto nota nel mondo è la neuroendocrinologia, che concerne una serie di patologie rare dell'ipotalamo-ipofisi. La cattedra Unesco, invece, deriva dalla sua grande sensibilità verso l'ambiente considerato che molte sostanze inquinanti si comportano da interferenti endocrini, cioè incidono sugli ormoni.

Così come l'alimentazione, uno dei quattro pilastri dello stile di vita. In altri termini, secondo la professoressa Colao, ciò che mangiamo sin dall'infanzia si trasforma in quello che saremo da adulti, quindi se commettiamo degli errori, questi avranno una ripercussione sul nostro stato di salute futuro. Ecco perché è necessario educare anche attraverso eventi come **Il Festival della Salute e del Benessere al Femminile**, che oltre a prevedere le canoniche visite per la prevenzione, diano ampio spazio alla buona cucina realizzata con materia prima di grande qualità.

Annamaria Colao è orgogliosamente napoletana e come tale non poteva che scegliere **Napoli** per la presentazione del **progetto Donne**. Un omaggio, il suo, all'origine femminile della città che appartiene alla ninfa Partenope. Il progetto è stato condiviso con i vertici di **Parigi** e la professoressa non esclude che una seconda sede sarà proprio la capitale francese.

Annamaria Colao © Annalisa Carbone

in forma bisogna osservare diete tristi e restrittive che fanno perdere il piacere dello stare a tavola, a patto, però, che si stia in buona salute. La dieta non deve essere un obbligo da seguire per un periodo medio-lungo per poi ritornare alle solite cattive abitudini, ma deve diventare un nuovo modo di concepire il proprio rapporto col cibo, senza esagerare in un senso o nell'altro".

E ne è dimostrazione la presenza delle **chef Cristina Bowerman, Caterina Ceraudo e Silvana Musej** con la loro cucina che è fantastico intreccio di contaminazioni non solo tra popoli diversi, ma anche tra vecchio e nuovo: la trama e l'ordito di una tela che si chiama territorio.

"Il Salotto del Food sarà incentrato sulla componente vegetale, che da cibo considerato povero nel passato oggi rappresenta l'emblema della salute a tavola, secondo i dettami della Dieta Mediterranea" conclude Francesca Marino.

In un corretto stile di vita alimentare non si possono tralasciare la colazione e gli spuntini che saranno affidati alla maestria delle **pastry ladies Stefania Fasano, Carmen Vecchione, Nancy Sannino** e dalle allieve della scuola di cucina **Dolce&Salato**.

Francesca Marino © Annalisa Carbone

