



Cibo e Dintorni

HOMEPAGE

EVENTI

PRODOTTI TIPICI LOCALI

CITTÀ PAESI E BORGHI D'ITALIA

FOOD AND SO ON CONSIGLIA

IN CUCINA

ATTUALITÀ



CHI SIAMO

Home > Eventi in Italia e nel mondo > Al via "Il Salotto del Food – Protagoniste in cucina"

Eventi in Italia e nel mondo

Al via "Il Salotto del Food – Protagoniste in cucina"

Da **Francesca Sepe** - 01/07/2021 2 0

Condividi su Facebook

Tweet su Twitter

- Advertisement -

Al via il progetto DONNE, il Festival della salute e del benessere al femminile, promosso dalla Cattedra Unesco di "Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile" della Università Federico II di Napoli.

Sul Lungomare di **Napoli**, dal 30 giugno al 3 luglio 2021, abbracciate dal Golfo e

POPOLARI

Kiwi, l'Italia primo produttore mondiale, superata anche la Nuova Zelanda

29/12/2017

La Taneda, un tipico liquore digestivo valtellinese con le erbe d'alta...

18/12/2017



protetti dal **Vesuvio**, le donne saranno al centro del primo progetto quadro presentato dalla Cattedra Unesco e condiviso con i vertici dell'Organizzazione. Non "solo" visite gratuite di prevenzione strutturate in percorsi monotematici per le donne di tutte le età, ma quest'anno, grazie al protocollo di intesa tra la Cattedra Unesco e **MySocialRecipe**, primo portale al mondo di registrazione ricette d'autore, ci sarà anche un'area show cooking tutta al femminile.

Gli ospiti

«Il primo gradino di uno stile di vita sano è la nutrizione. Lo showcooking 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 prof.ssa

Annamaria Colao, titolare della Cattedra

UNESCO di educazione alla salute e allo **sviluppo sostenibile**, spiega la presenza dell'area show cooking ideata e organizzata dalla nutrizionista **Francesca Marino**, affiliata alla Cattedra Unesco e giornalista enogastronomica. «Ci saranno donne chef in rappresentanza di tutta Italia, che proporranno ricette esclusive a tema salute e sostenibilità, dalla colazione alla cena, passando per il pranzo e gli spuntini. Perché un'alimentazione equilibrata e sana può essere buona e di gusto», spiega la dott.ssa Marino.

Tra le chef presenti Cristina Bowerman, stella Michelin e presidente dell'Associazione Ambasciatori del Gusto, Caterina Ceraudo, "stella verde" Michelin, Stefania Fasano e Nancy Sannino, talentuose giovani pasticciere, Silvana Musej, chef della Federazione Italiana

Cuochi, e Carmen Vecchione, chef lievitaista. Ancora una volta la piattaforma di registrazione ricette **MySocialRecipe** ideata dalla nutrizionista **Francesca Marino**, e considerata ormai la cassaforte delle ricette *made in Italy*, si rende promotrice di progetti culturali e formativi.

Pubblicità

TAGS Annamaria Colao Associazione Ambasciatori del Gusto Campania Chef Cristina Bowerman donne **Francesca Marino** Michelin MySocialRecipe Napoli showcooking sostenibilità sviluppo sostenibile Unesco Università Federico II

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Articolo precedente

International Taste Institute: l'Italia si aggiudica premi importanti

Prossimo articolo

COMPRENDIAMO.WINE, marketplace di vino con finalità sociale, a Imola

Gli Stridoli, ottima erba spontanea della Romagna

15/04/2018

A tavola con Fosca: Cazzarielli e fagioli - ricetta abruzzese

16/01/2020

Carica altro ▾

HOT NEWS

Eventi in Italia e nel mondo

Vinifera Forum 2020: dodici appuntamenti aspettando il Salone

Eventi a Bologna e in Emilia

Eubiochef: la grande cucina in prima linea contro il cancro

Eventi in Italia e nel mondo

A Città di Castello il fine settimana porta Only Wine Festival

A tavola con Fosca

A tavola con Fosca: Crostini allo scalogno IGP

