



CON LA CATTEDRA UNESCO DELLA FEDERICO II “Donne”, festival della salute e del benessere sul Lungomare

NAPOLI. Grande interesse sul Lungomare partenopeo per 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. Dal 30 giugno al 3 luglio, le donne 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 mon tematici per le donne di tutte le età, ma quest’anno, grazie al protocollo di intesa con **MySocialRecipe**, primo portale al mondo di registrazione ricette d’autore, ci sarà anche un’area show cooking tutta in rosa denominata “Il salotto del food-protagoniste in cucina”. «Bisogna comunicare - ha detto al riguardo la prof.ssa Annamaria Colao, titolare della Cattedra Unesco di educazione alla salute e allo sviluppo sostenibile - cosa si mangia, quanto si può mangiare e come si deve cucinare, perché tanti errori provengono proprio dalla non conoscenza di questi concetti». E sempre a proposito dell’area show cooking, la nutrizionista **Francesca Marino**, affiliata alla Cattedra Unesco e giornalista enogastronomica, ha così precisato. «Donne chef in rappresentanza di tutta Italia hanno proposto 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». 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 lievittista. Ancora una volta la piattaforma di registrazione ricette **MySocialRecipe** ideata da **Francesca Marino**, si conferma come la cassaforte delle ricette made in Italy facendosi promotrice di progetti culturali e formativi. L’area showcooking è realizzata con il supporto della scuola di cucina Dolce&Salato di Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio e dell’IPSSART-Teano. Partner dell’iniziativa l’azienda Adoro, La Fiammante, la Latteria Sorrentina, le acque di Ferrarelle e i vini delle Cantine Varvaglione. Pe la manifestazione particolare attenzione sarà anche riservata all’impiattamento curato da Ceramica Vietrese. Con la partecipazione riservata ai soli possessori di invito, “Il Salotto del Food”, farà anche da cornice alla presentazione della pizza E.V.A. (Elisir di Vita e Arte), una ricetta della salute, equilibrata in tutte le sue componenti e con degli elementi innovativi capaci di fare la differenza.

GIUSEPPE GIORGIO

