



Università
degli Studi
di Palermo



10 GIUGNO 2024 – ORE 15.00

TESORI DELLA TERRA

Legumi e proteine vegetali

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



Programma dei lavori

Ore 15,00 Apertura lavori e saluti istituzionali

Prof. Alberto Firenze, Responsabile U.O. Risk Management e Qualità, Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo

Dott. Alessandro Pitruzzella, Presidente Ordine dei Biologi della Regione Sicilia

Dott. Salvatore Fiore, Presidente Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Palermo

Dott.ssa Gaetana D'Agostino, Presidente Ordine degli Psicologi della Regione Siciliana

Ore 15:15 - Tesori della terra: Legumi e proteine vegetali

Tipologia di legumi, alimenti sostenibili, come usare i legumi in cucina, caratteristiche nutrizionali, notizie e curiosità - a cura di Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa; Silvia Martinico, agronomo (in corso di definizione)

Ore 16:00 – Preparazione/de gustazione della ricetta della salute

Ricetta a base di legumi siciliani (da definire) a cura dello **chef Francesco Scozzari** dell'Associazione cuochi pasticceri Palermo, con l'assistenza degli alunni di secondo livello dell'Istituto IPSSEO P. Piazza di Palermo.

- Le pietanze saranno preparate nella cucina adiacente, con spiegazione, in tempo reale.

Approfondimenti tematici

Le ricette a base di legumi – Estratte dal libro "buono da pensare. Buono da mangiare. Le ricette della salute. Di Alberto Firenze – Edizioni Idimed

Associazione Legumi Siciliani APS

Kalia e Favella - "La Legumeria" di Salvatore Cassarino

Aziende di Legumi siciliani (in corso di definizione)

Ore 18.00 Chiusura dei lavori

Sponsor per le materie prime – Copagri Sicilia

L'evento è accreditato ECM dall'Ordine dei Biologi della Sicilia, Agronomi e Forestali e Psicologi

Prenotazioni entro 05 giugno 2024 inviando mail: hospitalchef@policlinico.pa.it - Ingresso dal Dipartimento di Oncologia