

"Percorsi" è un'associazione culturale senza scopo di lucro che promuove iniziative formative per favorire corretti stili di vita.

Si avvale del supporto dell'U.O. di Endocrinologia del Policlinico S. Orsola-Malpighi e della collaborazione di diversi Specialisti.

Sede: Centro Stella,
Via Savioli 3, Bologna.

e-mail:

associazionepercorsi@gmail.com
Telefono: 3461075734 - 3398329466

"Eurofishmarket" è una Società per la ricerca, la formazione e l'informazione relativamente ai prodotti ittici. Collabora con Enti e Istituzioni in tutta Italia

Sito web: www.eurofishmarket.it
e-mail: info@eurofishmarket.it

Il progetto è realizzato anche con il contributo del Comune di Bologna.

Sede del corso: Centro Stella,
Via Savioli 3, Bologna
Per informazioni: 3461075734

La partecipazione è gratuita

PERCORSI

Associazione Culturale "Percorsi"



Comune di Bologna

**Frodi alimentari:
riconoscerle per
salvaguardare la salute,
prevenire le malattie.**

Il pesce

**Minicorsi a tema per
consumatori consapevoli**

Con il patrocinio di:

U.O. Endocrinologia
Policlinico
S.Orsola-Malpighi



Lunedì 23 febbraio 2009, 17.45-19.45

Apertura del corso e saluti

Dott. A. Forlani

(Presidente del Quartiere S. Stefano)

Prof. R. Pasquali

(Direttore UO Endocrinologia)

"Il pesce: un acquisto consapevole"

Relatori: V. Tepedino, G. Tepedino

Lunedì 2 marzo 2009, 17.45-19.45

"Il valore nutrizionale del pesce"

Relatori: F. Pasqui, C. Cavazza

Lunedì 9 marzo 09, 17.45-19.45

"Il pesce azzurro:

importanza degli omega3"

Relatore: V. Vicennati

Lunedì 16 marzo 2009, 17.45-19.45

"Il pesce: le frodi principali"

Relatori: V. Tepedino, G. Tepedino

Lunedì 30 marzo 2009, 17.45-19.45

Lunedì 6 aprile 2009, 17.45-19.45

Lunedì 20 aprile 2009, 17.45-19.45

"Incontri teorico-pratici: lo chef
identifica la freschezza del pesce e
propone le cotture per le singole specie"

Relatori: M. Leoni, V. Tepedino,
G. Tepedino

Relatori

Dott.ssa Valentina Tepedino: Medico veterinario, specialista settore ittico, responsabile di eurofishmarket

Dott. Giulio Tepedino: Tecnologo alimentare, specialista settore ittico.

Dott.ssa F. Pasqui: Ricercatore Universitario Dietista Università di Bologna

C. Cavazza: Dietista, U.O. Endocrinologia del Policlinico S. Orsola - Malpighi

Dott.ssa V. Vicennati: Medico Endocrinologo, U.O. Endocrinologia del Policlinico S. Orsola - Malpighi

Marcello Leoni: Chef stellato

Obiettivi del corso

- conoscere le frodi in ambito alimentare;
- formare ed informare i consumatori su come selezionare il pesce secondo il loro gusto, le loro esigenze nutrizionali e il loro portafoglio;
- valorizzare il pesce al meglio in cucina;
- riconoscere un buon prodotto e sapere valutare se il prezzo di acquisto è garanzia della corrispettiva qualità.