

Dire, fare e mangiare

LIBRO

Presentazione del romanzo «L'amante alchimista»

Il volume di Isabella della Spina (pseudonimo di Sonia Raule e Daniela Ceselli) edito da Piemme, sarà presentato alla Libreria Rizzoli. Il libro è un grande affresco del Quattrocento che racconta la storia della «magista» Margherida de' Tolomei, grande astrologa e alchimista. Intervengono le autrici del romanzo, Sabina Ciuffini, Marco Pesatori e Barbara Stefanelli.

Libreria Rizzoli, Galleria Vittorio Emanuele II, 79.
Ore 18.30. Info: 02/86461071.

CONVEGNO

Investire nella salute: alimentazione e sport

La Federazione Medico Sportiva Italiana presenta la nuova edizione della «Campagna Educativa 2017 NUTRIZIONE È SALUTE». Si parlerà di educazione alimentare e di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane. Arsenio Veicsteinas del FMSI, illustrerà i risultati dello studio Epidemiologico Nazionale condotto dalla FMSI.

Centro Congressi «Stella Polare», Sala Auditorium, Rho Fiera
Ore 14. Per registrarsi: <http://bit.ly/2orONIA>

TUTTOFOOD

Aperitivo «Made in Puglia» al Just Cavalli

Fino all' 11 maggio, il Just Cavalli organizza, all'ora dell'aperitivo, una serie di eventi dedicati alle regioni italiane con appetizer tipici. Le degustazioni di oggi saranno firmate «Made in Puglia». Sono allestiti banchetti con le specialità pugliesi. Nei prossimi appuntamenti si assaggeranno i prodotti di Emilia Romagna, Toscana e Sardegna.

Just Cavalli, via Camoens. Entrata gratuita per chi si presenta con il biglietto della fiera. Informazioni: www.milano.cavallclub.com

A small, low-resolution thumbnail image of a document or table, likely a page from the publication, showing some text and possibly a table structure.

In breve



RASSEGNE

**Milano, Radio24
a Tuttofood**

A TuttoFood, manifestazione dedicata alla filiera agroalimentare (Fiera di Milano dall'8 all'11 maggio), la Federazione medico sportiva italiana, in collaborazione con Il Sole 24 Ore presenta la Campagna nazionale di educazione alimentare «Nutrizione è Salute» 2017 dedicata agli atleti e alle loro famiglie e a tutti coloro che praticano sport. Il convegno di presentazione che si terrà l'8 maggio alle 13,30 sarà patrocinato dal ministero della Salute e si attendono i ministri Beatrice Lorenzin e Maurizio Martina. Tra i relatori anche figure istituzionali tra cui Presidente della Fmsi Maurizio Casasco, il Presidente della Figc Carlo Tavecchio. A TuttoFood è presente anche Radio 24 con i suoi studi da cui trasmetterà in diretta ed approfondirà i temi della fiera tra cui l'export, la qualità e la conservazione dei cibi, i prodotti innovativi. In particolare Radio 24 lunedì 8 e martedì 9 maggio sarà presente alla manifestazione con i programmi "Cuore e denari", in onda alle 10,30 e "Effetto giorno", in onda alle 13, mentre mercoledì 10 e giovedì 11 con "Tutti convocati", in onda alle 14.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Da oggi con Radio 24

Nutrizione e salute a «Tuttofood»

La Federazione Medico Sportiva Italiana, in collaborazione con Il Sole 24 Ore, presenta oggi, 8 maggio, presso il Centro Congressi della Fiera di Milano-Rho, in concomitanza con la fiera agroalimentare «Tuttofood», la Campagna nazionale di educazione alimentare «Nutrizione è Salute» 2017, indirizzata non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. I lavori iniziano alle 13,30 al Centro Congressi Stella Polare. A TuttoFood, da oggi a giovedì, è presente anche Radio 24, con programmi in diretta dalla fiera.

eventi.ilssole24ore.com/nutrizioneesalute

Per info e iscrizioni



<http://www.italpress.com/sport/carne-frutta-e-acqua-ideali-per-dieta-atleti>

CARNE, FRUTTA E ACQUA IDEALI PER DIETA ATLETI


 The screenshot shows the top navigation bar of the Italpress website. It includes the Italpress logo with '29 anni di notizie su misura', the names of the editorial and responsible directors (Italo Cucci and Gaspare Borsellino), a search bar, and a 'Qui EUROPA' button. Below the navigation bar is a horizontal menu with categories like HOME, AGROALIMENTARE, AMBIENTE, ARTE & ARCHITETTURA, CRONACA, ECONOMIA, ENERGIA, LEGALITÀ, MEDNEWS, MOTORI, POLITICA, QUI EUROPA, REAL ESTATE, SALUTE, SPETTACOLI, SPORT, TURISMO, REGIONALI, and SPECIALI. A secondary row of buttons includes 'Serie B', 'Champions', and 'Serie B'.

CARNE, FRUTTA E ACQUA IDEALI PER DIETA ATLETI



8 maggio 2017

Dolciumi, grassi e fritti sono messi al bando dagli atleti professionisti italiani. A confermarlo è uno studio epidemiologico presentato alla fiera "TuttoFood" dalla Federazione Medico Sportiva Italiana, nell'ambito della Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione e Salute". La ricerca, svolta su 24mila atleti che praticano sport a livello agonistico, ha messo in evidenza che gli sportivi italiani, soprattutto quelli professionisti fanno regolarmente colazione al mattino (91% degli intervistati), distribuendo le preferenze tra latte, yogurt e frutta. Solo il 58% degli atleti assume spuntini al mattino o merende al pomeriggio. Il 69% consuma frutta e verdura tutti i giorni, mediamente con due porzioni al giorno. La carne è consumata dal 93% degli atleti, soprattutto bianca (50%) o di manzo (31%). Tra gli alimenti più consumati poco prima e dopo l'attività fisica vi sono l'acqua (40%) e cereali (12%). Fra i cibi da evitare, gli atleti mettono ai primi posti i dolciumi, i grassi, i fritti e il latte. "Qualità, ma anche quantità e tempi di assunzione degli alimenti sono importanti per gli atleti professionisti, così come per i giovani che intraprendono un'attività sportiva. Occorre modificare in maniera positiva le nostre abitudini alimentari per trasformare in positivo non solo la prestazione sportiva, ma anche il nostro benessere - ha commentato il presidente della Fmsi Maurizio Casasco -. Il nostro ruolo di medici sportivi e il nostro programma è quello di riportare le nostre conoscenze alla popolazione e lo faremo attraverso la nostra attività, ma anche grazie a due milioni di opuscoli su questi temi che distribuiremo ai ragazzi che ogni anno fanno la visita medico-sportiva".

Dolciumi, grassi e fritti sono messi al bando dagli atleti professionisti italiani. A confermarlo è uno studio epidemiologico presentato alla fiera "TuttoFood" dalla Federazione Medico Sportiva Italiana, nell'ambito della Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione e Salute". La ricerca, svolta su 24mila atleti che praticano sport a livello agonistico, ha messo in evidenza che gli sportivi italiani, soprattutto quelli professionisti fanno regolarmente colazione al mattino (91% degli intervistati), distribuendo le preferenze tra latte, yogurt e frutta. Solo il 58% degli atleti assume spuntini al mattino o merende al pomeriggio. Il 69% consuma frutta e verdura tutti i giorni, mediamente con due porzioni al giorno. La carne è consumata dal 93% degli atleti, soprattutto bianca (50%) o di manzo (31%). Tra gli alimenti più consumati poco prima e dopo l'attività fisica vi sono l'acqua (40%) e cereali (12%). Fra i cibi da evitare, gli atleti mettono ai primi posti i dolciumi, i grassi, i fritti e il latte. "Qualità, ma anche quantità e tempi di assunzione degli alimenti sono importanti per gli atleti professionisti, così come per i giovani che intraprendono un'attività sportiva. Occorre modificare in maniera positiva le nostre abitudini alimentari per trasformare in positivo non solo la prestazione sportiva, ma anche il nostro benessere - ha commentato il presidente della Fmsi Maurizio Casasco -. Il nostro ruolo di medici sportivi e il nostro programma è quello di riportare le nostre conoscenze alla popolazione e lo faremo attraverso la nostra attività, ma anche grazie a due milioni di opuscoli su questi temi che distribuiremo ai ragazzi che ogni anno fanno la visita medico-sportiva". Presente all'evento anche il presidente della Federcalcio Carlo Tavecchio, che prima di raggiungere la Lega Calcio, dove nella sua carica di commissario

proseguono i colloqui con i rappresentanti delle squadre della massima serie, ha spiegato: "Siamo un Paese molto pressapochista dal punto di vista dell'alimentazione, perfino in chi pratica sport a livello apicale. L'occasione di oggi, ottimamente organizzata dalla Fmsi, e' importante perche' fornisce una serie di indicazioni non di poco conto per risolvere il problema". La ricerca della Fmsi ha messo in evidenza che gli atleti sottostimano una serie di patologie ortopediche, come la scoliosi, il dorso curvo o l'iperdolorosi lombare. I dati si capovolgono, invece, quando si parla di apparato cardiovascolare, con preoccupazioni eccessive per palpitazioni, capogiri o aritmie che non si ripetono in modo continuativo. Dei 24mila atleti coinvolti nello studio, infatti, l'84% e' risultato con un elettrocardiogramma normale, contro il restante 15,8% che lo ha avuto anomalo (al suo interno solo il 9,6% dei casi e' risultato essere patologico, richiedendo ulteriori valutazioni o imponendo limitazioni nello sport da praticare). Solo 4 atleti sogni mille visitati viene in pratica fermato per problemi di questo tipo.

<http://www.ilgiornale.it/news/milano/berlusconi-tuttofood-pranza-imprenditori-1394043.html>

Berlusconi a Tuttofood pranza con gli imprenditori



Berlusconi a Tuttofood pranza con gli imprenditori

Per il leader di Fi incontro con le aziende all'evento dell'agroalimentare che raggiunge i 2.800 espositori e apre da oggi all'11 maggio nel polo di Fiera Milano. E in città tanti appuntamenti del gusto

Redazione - Lun, 08/05/2017 - 07:56

commenta

G+ 0

Mi piace 0

Ci sarà anche il leader di Forza Italia **Silvio Berlusconi**, che pranzerà con alcuni imprenditori, oggi a **Fiera Milano Rho** per la giornata di apertura di **Tuttofood** l'appuntamento internazionale con l'agroalimentare con oltre 2800 espositori di cui 500 provenienti dall'estero.



La prima giornata si aprirà con una ricerca realizzata dal Censis che tratterà, tra gli altri, un tema molto discusso e cioè quello dell'obesità e le conseguenze sia di salute sia di costi per la sanità pubblica. Tema: *Il valore della food policy. La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità*, introduce il dibattito l'ad di Fiera Milano, Marina Natale, e presenta la ricerca Ketty Vaccaro, responsabile dell'area Welfare e Salute del Censis. Ne discutono Giovanni Cobolli Gigli, presidente Federdistribuzione e Michele Scannavini, Presidente Ice Agenzia, con interventi di Giuseppe Sala, sindaco di Milano; Roberto Maroni, presidente Regione Lombardia; Maurizio Martina, ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali e la moderazione di Maria Cristina Alfieri, direttore editoriale Food.

Ci sarà anche il leader di Forza Italia Silvio Berlusconi, che pranzerà con alcuni imprenditori, oggi a Fiera Milano Rho per la giornata di apertura di Tuttofood l'appuntamento internazionale con l'agroalimentare con oltre 2800 espositori di cui 500 provenienti dall'estero.

La prima giornata si aprirà con una ricerca realizzata dal Censis che tratterà, tra gli altri, un tema molto discusso e cioè quello dell'obesità e le conseguenze sia di salute sia di costi per la sanità pubblica. Tema: *Il valore della food policy. La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità*, introduce il dibattito l'ad di Fiera Milano, Marina Natale, e presenta la ricerca Ketty Vaccaro, responsabile dell'area Welfare e Salute del Censis. Ne discutono Giovanni Cobolli Gigli, presidente Federdistribuzione e Michele Scannavini, Presidente Ice Agenzia, con interventi di Giuseppe Sala, sindaco di Milano; Roberto Maroni, presidente Regione Lombardia; Maurizio Martina, ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali e la moderazione di Maria Cristina Alfieri, direttore editoriale Food.

Alle 14.30 in Sala Martini al Centro Congressi Stella Polare nel convegno Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione, organizzato da Fipe-Confcommercio, sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere. Introdotta dal presidente Lino Stoppani e moderata da Licia Granello de La Repubblica, la tavola rotonda confronta gli chef stellati Davide Oldani del ristorante D'O, Carlo Cracco del ristorante Cracco e Moreno Cedroni del ristorante Madonnina del Pescatore con Marisa Porrini, docente Università La Statale di Milano e Antonio Schiavelli, Presidente di Unaproa.

Il lunedì di Spazio Nutrizione al Centro Congressi Stella Polare parte subito con argomenti di grande interesse: Utilizzo dei probiotici in tutte le fasi della vita; Obesità: malattia negletta; Dimagrimento e controllo del peso; Sicurezza alimentare: il ruolo della filiera; Health city. Dall'urban health all'urban diabetes. Domani alle ore 14.00 l'evento diventa anche palcoscenico per la presentazione di Nutrizione è salute 2017, la campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non, progetto di Fmsi - Federazione Medico Sportiva Italiana, indirizzato non solo agli atleti, ma più in generale a chi pratica attività sportiva.

L'innovazione tecnologica e organizzativa di Seeds&Chips si declina in Sala Future (pad. 8) alle 11.00 nel tema Come i millennial stanno cambiando la food industry mentre alle 13.00 è la volta del convegno di apertura con presenze istituzionali quali il presidente del Consiglio Regionale della Lombardia, Raffaele Cattaneo, e il commissario europeo all'Agricoltura Phil Hogan.

Imperdibili gli appuntamenti in città. Tra questi quello organizzato, sempre oggi, al Casello Ovest di Porta Venezia (polo agroalimentare della Confcommercio milanese) che oggi riapre al pubblico in occasione di #FoodFriends anche in orario serale e dove Art (l'Associazione Confcommercio di produttori, importatori, distributori, agenti di case estere e rivenditori specializzati di articoli per la tavola, la cucina, il regalo e la decorazione della casa) ha allestito la mostra permanente La tavola con gusto: bellezza, cultura e cottura con menù, strumenti e abbinamenti in tavola.

Oltre alla mostra, degustazioni di risotto al Berlucchi e all'Amarone con robot multifunzione di ultima generazione domani alle 20; di centrifughe e smoothies oggi e domani alle 14.30; il rito delle tisane e degli infusi con mug (tazze) e bollitori d'artista domani alle 20 oltre a degustazioni di vino con calici ad hoc (durante le masterclass di WineMi) e l'utilizzo di coltelli giusti per esaltare la fibra della carne (l'8 maggio alle ore 14.30).

Oltre agli incontri al Casello Ovest di Porta Venezia non mancano, inoltre, per #FoodFriends degustazioni e dimostrazioni in vari punti vendita: drogherie, macellerie, gelaterie ed erboristerie, ortofrutta e panifici. Su www.confcommerciomilano.it tutte le informazioni e le date

All'erboristeria La Camomilla di viale Montenero 13/15 dal domani fino a giovedì compreso - dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 17 - consigli sull'utilizzo delle erbe per migliorare la propria vita secondo l'antica Scuola medica Salernitana. Nelle quattro gelaterie Il Rigoletto (via Raffaello Sanzio 1, piazza Po 10, via San Marco 14, via Cola di Rienzo 2) verrà proposto un nuovo modo di gustare il gelato, una bruschetta di pane con gelato al pesto, al pomodoro secco, al sedano e con altri gusti a sorpresa.

Al negozio Dal Gusto (via Cerva 1), negozio specializzato in prodotti gourmet a ridotto contenuto di sale, giovedì 11 maggio dalle 16 alle 18 incontri con due personal chef del benessere: Marco Bianchi, food mentor e divulgatore scientifico per Fondazione Umberto Veronesi con Con meno sale c'è più gusto e Diana Scatozza, specialista in scienza dell'alimentazione, con In forma con gusto e senza sacrifici.

Fino a giovedì poi degustazioni, happy hour e showcooking diffusi sul territorio. Oltre 200 le iniziative promosse dal sistema associativo di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza all'interno di Week&Food e Milano Food City.

Per Week&Food, invece, Dazi dell'Arco della Pace in festa dalle 19.00 alle 23.00 con Unaprol, il Consorzio Olivicolo Italiano con degustazioni legate all'oliva Made in Italy e all'olio extra vergine italiano che esaltano la biodiversità unica al mondo dell'olivicultura italiana. A Italian Gourmet, l'evento al Superstudio Più di via Tortona che offre al grande pubblico una visione d'insieme sul grande patrimonio enogastronomico italiano, da non perdere l'opportunità della pausa pranzo stellata con biglietto scontato a soli 8 euro. Tra i molti chef e maestri attesi all'evento, Salvatore De Riso, Iginio Massari, Claudio Sadler. L'appuntamento con gli Aperitivi a 5 stelle dei giovani talenti di Jeunes Restaurateurs d'Europe è dalle 19.00 all'Hotel Bulgari in via privata Gabba 7b, dove lo chef olandese Arjan Kuipers stupirà gli avventori con le sue creazioni. sede di anamnesi.

<http://www.corrieredellosport.it/news/altri-sport/2017/05/07-25431608/nutrizione-e-salute-2017-oggi-a-milano/>

"Nutrizione è Salute 2017" oggi a Milano



L'edizione digitale è su tablet e smartphone.
Scopri le Offerte



HOME	CALCIO	FI	MOTO	MOTORI	BASKET	VOLLEY	TENNIS	GIRO D'ITALIA	VIDEO	FOTO	STADIO	GIOCHI	Q
News			Aletica		Rugby		Rally	Ippica		Golf		Running	

"Nutrizione è Salute 2017" oggi a Milano

Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. Il presidente Maurizio Casasco farà gli onori di casa.

[Twitter](#)

MILANO - "Nutrizione è Salute 2017" è il titolo della campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non che verrà presentata oggi all'interno di "Tuttofood" in programma alla Fiera di Milano-Rho. Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. "Il nostro obiettivo è quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell'ambito della corretta alimentazione - spiega il presidente della FMSI, Maurizio Casasco - un tema di grande attualità, ma che troppo spesso è trattato in maniera superficiale. Viceversa i medici specializzati in medicina dello sport attraverso questa campagna mettono a disposizione tutte le loro conoscenze e il loro background in modo da indicare il modo più appropriato per alimentarsi e, di conseguenza, per rimanere in ottima salute". Il programma prevede alle ore 14 i saluti istituzionali da parte di Giulio Gallera e Antonio Rossi, assessori al welfare e allo sport della Regione Lombardia, di Oreste Perri, presidente del Comitato Regionale del Coni Lombardia,

"Nutrizione è Salute 2017" è il titolo della campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non che verrà presentata oggi all'interno di "Tuttofood" in programma alla Fiera di Milano-Rho. Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. "Il nostro obiettivo è quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell'ambito della corretta alimentazione - spiega il presidente della FMSI, Maurizio Casasco - un tema di grande attualità, ma che troppo spesso è trattato in maniera superficiale. Viceversa i medici specializzati in medicina dello sport attraverso questa campagna mettono a disposizione tutte le loro conoscenze e il loro background in modo da indicare il modo più appropriato per alimentarsi e, di conseguenza, per rimanere in ottima salute". Il programma prevede alle ore 14 i saluti istituzionali da parte di Giulio Gallera e Antonio Rossi, assessori al welfare e allo sport della Regione Lombardia, di Oreste Perri, presidente del Comitato Regionale del Coni Lombardia, di Fabio Pigozzi, presidente della Federazione Internazionale di

Medicina dello Sport, e di Maurizio Casasco, presidente della FMSI. A presentare le linee guida dello studio FMSI ci saranno Emanuele Cereda, specialista in nutrizione clinica e Gianfranco Beltrami, vicepresidente vicario della Federazione e presidente della Commissione Medica World Baseball Softball Confederation. All'appuntamento interverranno anche gli sponsor "Amici della Salute". I lavori saranno chiusi dalla presentazione da parte del professor Arsenio Veicsteinas, presidente del Comitato scientifico-culturale della FMSI, di uno studio epidemiologico nazionale realizzato dalla Federazione. Si tratta di un progetto che per la prima volta, in Italia ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate da 24.000 atleti in sede di anamnesi.

08-05-17



Online

<http://www.easynewsweb.com/nutrizione-e-salute-una-campagna-che-coinvolgera-oltre-2-milioni-di-persone/>

Nutrizione è Salute: una campagna che coinvolgerà oltre 2 milioni di persone



HOME PAGE CHI SIAMO ALL NEWS EASY NEWS CHANNEL CATEGORIE ▾ CONTATTACI

SEI IN: Home » Comunicati » Nutrizione è Salute: una campagna che coinvolgerà oltre 2 milioni di persone

Nutrizione è Salute: una campagna che coinvolgerà oltre 2 milioni di persone

BY REDAZIONE EASY NEWS PRESS AGENCY ON 08/05/2017

COMUNICATI

Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui

5.000 guide scientifiche L'ALIMENTAZIONE DELL'ATLETA, 1.500.000 dispense divulgative MANGIARE BENE, 5.000 poster LA PIRAMIDE ALIMENTARE DEGLI SPORTIVI affissi all'interno degli ambulatori e nelle sale d'aspetto dei centri dei Centri convenzionati FMSI e negli studi dei Medici FMSI partecipanti: questi sono i numeri della campagna alimentare FMSI 2017 presentata oggi a Milano che intende favorire e promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali a sport e attività quotidiane, informando ed educando direttamente gli atleti in occasione delle visite di idoneità alle diverse discipline.

Oggi è stato inoltre presentato uno studio epidemiologico nazionale realizzato da FMSI che ha coinvolto 24.000 atleti e per la prima volta ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate dagli atleti in sede di anamnesi.

5.000 guide scientifiche L'ALIMENTAZIONE DELL'ATLETA ,1.500.000 dispense divulgative MANGIARE BENE, 5.000 poster LA PIRAMIDE ALIMENTARE DEGLI SPORTIVI affissi all'interno degli ambulatori e nelle sale d'aspetto dei centri dei Centri convenzionati FMSI e negli studi dei Medici FMSI partecipanti: questi sono i numeri della campagna alimentare FMSI 2017 presentata oggi a Milano che intende favorire e promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali a sport e attività quotidiane, informando ed educando direttamente gli atleti in occasione delle visite di idoneità alle diverse discipline.

Oggi è stato inoltre presentato uno studio epidemiologico nazionale realizzato da FMSI che ha coinvolto 24.000 atleti e per la prima volta ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate dagli atleti in sede di anamnesi.

Le 13 aziende partner ufficiali dell'iniziativa, ovvero Parmareggio, Danone Italia, Bonomelli, Consorzio Opera, Latteria Montello, Valbona, Consorzio Italiano Patata Di Qualità, Alce Nero, Csr Gruppo Bolton, Parmalat Italia, Gruppo Salov, Conserve Italia, Noberasco, hanno inoltre presentato un Vademecum con una serie di consigli pratici.

<http://www.ipack-ima.com/it/pages/smart-catalog>

Nutrizione è salute, la campagna che valorizza le eccellenze agro-alimentari italiane



IPACK-IMA 2018 ESPOSITORI VISITATORI BUYERS EVENTI PRESS INFO

MEAT TECH
Processing & Packaging for the Meat Industry

NUTRIZIONE È SALUTE. LA CAMPAGNA CHE VALORIZZA LE...

08 Maggio 2017
Fonte: MARK UP - NEW BUSINESS MEDIA



'Nutrizione è salute' è la Campagna di educazione alimentare che l...

'Nutrizione è salute' è la Campagna di educazione alimentare che la Federazione Medico Sportiva Italiana promuove nel 2017 a beneficio della platea dei milioni di atleti e praticanti l'attività fisica di tutte le età e delle loro famiglie. La Campagna valorizza in modo particolare l'eccellenza della produzione agro-alimentare italiana: le 13 aziende partner ufficiali dell'iniziativa sono Parmareggio, Danone Italia, Bonomelli, Consorzio Opera, Latteria Montello, Valbona, Consorzio Italiano Patata Di Qualità, Alce Nero, Csr Gruppo Bolton, Parmalat Italia, Gruppo Salov, Conserve Italia e Noberasco.

5.000 guide scientifiche, 1.500.000 dispense divulgative, 5.000 poster e un sito web dedicato, sono gli strumenti a supporto di questa iniziativa per la corretta alimentazione degli sportivi.

fmsiAvvalendosi di un'opportunità di massimo impatto, come quella della visita d'idoneità sportiva, cui si sottopongono ogni stagione gli atleti praticanti sport agonistici e non, e del rapporto diretto e privilegiato medico-atleta, con la Campagna 2017 la FMSI punta a dare un ulteriore, significativo contributo alla diffusione di quella "cultura del benessere" che rappresenta un obiettivo primario nella sua operatività. Grazie al rapporto fiduciario medico-atleta, a partire dal momento fondamentale della visita di idoneità sportiva, gli sportivi riceveranno indicazioni specifiche raccolte in una dispensa contenente le linee-guida del modello alimentare FMSI, sintetizzate anche nel poster della "Piramide degli Sportivi" esposto negli ambulatori dei Centri convenzionati FMSI e negli studi dei Medici FMSI partecipanti alla Campagna.

<http://www.fitness-trend.com/attivita-fisica-e-corretta-nutrizione-un-investimento-la-salute>

Attività fisica e corretta nutrizione, un investimento per la salute



Attività fisica e corretta nutrizione, un investimento per la salute



IN PRIMO PIANO

Autore: Redazione
Lunedì, Maggio 8, 2017

Oggi, alla Fiera di Milano, Polo di Rho, è stata presentata la Campagna nazionale della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) “Nutrizione è Salute”, in concomitanza con la fiera Tuttofood. È stata presentata oggi, alla Fiera di Milano, Polo di Rho, in concomitanza con la fiera Tuttofood, l’edizione 2017 della Campagna nazionale di educazione alimentare intitolata “Nutrizione è Salute”, il cui obiettivo è diffondere il modello della corretta alimentazione elaborato dalla Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) per gli atleti delle varie discipline sportive, attraverso la voce autorevole dei medici di medicina dello sport in occasione della visita di idoneità sportiva.

Un’iniziativa importante, dalle finalità socio-educative e presentata in collaborazione con Il Sole 24 Ore, che trasmette ai consumatori un messaggio chiaro: corretta alimentazione e attività fisica costituiscono un connubio imprescindibile per il benessere della comunità.

All’evento, iniziato alle 14, sono stati invitati il Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Maurizio Martina, il Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri Sandro Gozi e il Presidente F.I.G.C. – Federazione Italiana Giuoco Calcio Carlo Tavecchio. Tra i numerosi intervenuti figurano, solo per citarne alcuni, l’Assessore allo Sport e Giovani Regione Lombardia Antonio Rossi, il Presidente Federazione Internazionale di Medicina dello Sport Fabio Pigozzi, il Presidente Federazione Medico Sportiva Italiana Oreste Perri, l’Assessore al Welfare Regione Lombardia Giulio Gallera e il Presidente Comitato Regionale CONI Lombardia Maurizio Casasco.

<https://www.mark-up.it/nutrizione-e-salute-la-campagna-che-valorizza-le-eccellenze-agro-alimentari-italiane/>

Nutrizione è salute, la campagna che valorizza le eccellenze agro-alimentari italiane



Nutrizione è salute, la campagna che valorizza le eccellenze agro-alimentari italiane

Laura Seguso - 8 maggio 2017



'Nutrizione è salute' è la Campagna di educazione alimentare che la **Federazione Medico Sportiva Italiana** promuove nel 2017 a beneficio della platea dei milioni di atleti e praticanti l'attività fisica di tutte le età e delle loro famiglie. La Campagna valorizza in modo particolare l'eccellenza della produzione agro-alimentare italiana: le 13 aziende partner ufficiali

dell'iniziativa sono **Parmareggio, Danone Italia, Bonomelli, Consorzio Opera, Latteria Montello, Valbona, Consorzio Italiano Patata Di Qualità, Alce Nero, Csr Gruppo Bolton, Parmalat Italia, Gruppo Salov, Conserve Italia e Noverasco.**



'Nutrizione è salute' è la Campagna di educazione alimentare che la Federazione Medico Sportiva Italiana promuove nel 2017 a beneficio della platea dei milioni di atleti e praticanti l'attività fisica di tutte le età e delle loro famiglie. La Campagna valorizza in modo particolare l'eccellenza della produzione agro-alimentare italiana: le 13 aziende partner ufficiali dell'iniziativa sono Parmareggio, Danone Italia, Bonomelli, Consorzio Opera, Latteria Montello, Valbona, Consorzio Italiano Patata Di Qualità, Alce Nero, Csr Gruppo Bolton, Parmalat Italia, Gruppo Salov, Conserve Italia e Noverasco.

5.000 guide scientifiche, 1.500.000 dispense divulgative, 5.000 poster e un sito web dedicato, sono gli strumenti a supporto di questa iniziativa per la corretta alimentazione degli sportivi.

Avvalendosi di un'opportunità di massimo impatto, come quella della visita d'idoneità sportiva, cui si sottopongono ogni stagione gli atleti praticanti sport agonistici e non, e del rapporto diretto e privilegiato medico-atleta, con la Campagna 2017 la FMSI punta a dare un ulteriore, significativo contributo alla diffusione di quella "cultura del benessere" che rappresenta un obiettivo primario nella sua operatività. Grazie al rapporto fiduciario medico-atleta, a partire dal momento fondamentale della visita di idoneità sportiva, gli sportivi riceveranno indicazioni specifiche raccolte in una dispensa contenente le linee-guida del modello alimentare FMSI, sintetizzate anche nel poster della "Piramide degli Sportivi" esposto negli ambulatori dei Centri convenzionati FMSI e negli studi dei Medici FMSI partecipanti alla Campagna.

<http://www.newsrss24.com/italia/2017/05/07/nutrizione-egrave-salute-2017-oggi-a-milano/>

“Nutrizione & Salute 2017” oggi a Milano



Sezioni - Notizie Regionali - Canale TV - Tech - Sport - Motori - Life Style - Job

“Nutrizione & Salute 2017” oggi a Milano

Altri Sport

Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. Il presidente Maurizio Casasco farà gli onori di casa.

Twitter Sullo stesso argomento

MILANO – “Nutrizione è Salute 2017” è il titolo della campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non che verrà presentata oggi all'interno di “Tuttofood” in programma alla Fiera di Milano-Rho. Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. “Il nostro obiettivo è quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell’ambito della corretta alimentazione – spiega il presidente della FMSI, Maurizio Casasco – un tema di grande attualità, ma che troppo spesso è

“Nutrizione è Salute 2017” è il titolo della campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non che verrà presentata oggi all'interno di “Tuttofood” in programma alla Fiera di Milano-Rho. Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. “Il nostro obiettivo è quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell’ambito della corretta alimentazione - spiega il presidente della FMSI, Maurizio Casasco - un tema di grande attualità, ma che troppo spesso è trattato in maniera superficiale. Viceversa i medici specializzati in medicina dello sport attraverso questa campagna mettono a disposizione tutte le loro conoscenze e il loro background in modo da indicare il modo più appropriato per alimentarsi e, di conseguenza, per rimanere in ottima salute”. Il programma prevede alle ore 14 i saluti istituzionali da parte di Giulio Gallera e Antonio Rossi, assessori al welfare e allo sport della Regione Lombardia, di Oreste Perri, presidente del Comitato Regionale del Coni Lombardia, di Fabio Pigozzi, presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport, e di Maurizio Casasco, presidente della FMSI. A presentare le linee guida dello studio FMSI ci saranno Emanuele Cereda, specialista in nutrizione clinica e Gianfranco Beltrami, vicepresidente vicario della Federazione e presidente della Commissione Medica World Baseball Softball Confederation. All'appuntamento interverranno anche gli sponsor “Amici della Salute”. I lavori saranno chiusi dalla presentazione da parte del professor Arsenio Veicsteinas, presidente del Comitato scientifico-culturale della FMSI, di uno studio epidemiologico nazionale realizzato dalla Federazione. Si tratta di un progetto che per la prima volta, in Italia ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate da 24.000 atleti in sede di anamnesi.

08-05-17



Online

http://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/nRC_08052017_0755_2335834_4.html

NOTIZIE RADIOCOR - FINANZA ECONOMIA E FINANZA: GLI AVVENIMENTI DI LUNEDI' 8 MAGGIO



NOTIZIE RADIOCOR - FINANZA

ECONOMIA E FINANZA: GLI AVVENIMENTI DI LUNEDI' 8 MAGGIO

-4-

ECONOMIA - Milano: incontro "Tradizione e innovazione. Riflessioni sul futuro e sul passato" organizzato da ALIULM, l'Associazione Laureati dell'Universita' IULM, con la partecipazione di manager e professionisti di Feltrinelli, Wired ed Edelman. Ore 17,30. Presso l'Universita' IULM, Auditorium IULM6, VIA Carlo Bo, 7

- Rho (Mi): la Federazione Medico Sportiva Italiana presenta la nuova edizione della "Campagna Educativa 2017 Nutrizione e' Salute". Ore 14,00. Partecipano, tra gli altri, Beatrice Lorenzin, ministro della Salute; Maurizio Martina, ministro delle Politiche Agricole; Sandro Gozi, sottosegretario alla Presidenza del Consiglio. Centro Congressi 'Stella Polare' Rho Fiera

- Prato: nell'ambito del Ciclo di Seminari "Lobby Significato e funzionamento dei gruppi di influenza", primo modulo "Tutta colpa delle lobbies", organizzato dai Gruppi Giovani Imprenditori di Confindustria Toscana Nord e Confindustria Toscana. Ore 16,30. Partecipa, tra gli altri, Antonella Mansi, Vice Presidente di Confindustria per l'Organizzazione. Via Valentini, 14

- ECONOMIA - Milano: incontro "Tradizione e innovazione. Riflessioni sul futuro e sul passato" organizzato da ALIULM, l'Associazione Laureati dell'Universita' IULM, con la partecipazione di manager e professionisti di Feltrinelli, Wired ed Edelman. Ore 17,30. Presso l'Universita' IULM, Auditorium IULM6, VIA Carlo Bo, 7
- Rho (Mi): la Federazione Medico Sportiva Italiana presenta la nuova edizione della "Campagna Educativa 2017 Nutrizione e' Salute". Ore 14,00. Partecipano, tra gli altri, Beatrice Lorenzin, ministro della Salute; Maurizio Martina, ministro delle Politiche Agricole; Sandro Gozi, sottosegretario alla Presidenza del Consiglio. Centro Congressi 'Stella Polare' Rho Fiera
 - Prato: nell'ambito del Ciclo di Seminari "Lobby Significato e funzionamento dei gruppi di influenza", primo modulo "Tutta colpa delle lobbies", organizzato dai Gruppi Giovani Imprenditori di Confindustria Toscana Nord e Confindustria Toscana. Ore 16,30. Partecipa, tra gli altri, Antonella Mansi, Vice Presidente di Confindustria per l'Organizzazione. Via Valentini, 14
 - Roma: convegno Banca d'Italia "Le due facce di Giano nell'era digitale. La conservazione dei documenti per il futuro". Ore 9,15. Via Nazionale, 190
 - Roma: presentazione dell'e-book dell'Istat "Forme, livelli e dinamiche dell'urbanizzazione in Italia". ore 10,30. Partecipano, tra gli altri, Giorgio Alleva, Presidente dell'Istat; Claudio De Vincenti, Ministro della Coesione territoriale. Ore 10,30. Presso sede Istat, Via Cesare Balbo, 14
 - Parigi: esito delle presidenziali francesi.

<http://www.solonews.eu/2017/05/07/nutrizione-egrave-salute-2017-oggi-a-milano/>

“Nutrizione & Salute 2017” oggi a Milano



“Nutrizione & Salute 2017” oggi a Milano

Senza categoria



Altri Sport

Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. Il presidente Maurizio Casasco farà gli onori di casa.

TWITTA

Sullo stesso argomento

"Nutrizione è Salute 2017" è il titolo della campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non che verrà presentata oggi all'interno di "Tuttofood" in programma alla Fiera di Milano-Rho. Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. "Il nostro obiettivo è quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell'ambito della corretta alimentazione - spiega il presidente della FMSI, Maurizio Casasco - un tema di grande attualità, ma che troppo spesso è trattato in maniera superficiale. Viceversa i medici specializzati in medicina dello sport attraverso questa campagna mettono a disposizione tutte le loro conoscenze e il loro background in modo da indicare il modo più appropriato per alimentarsi e, di conseguenza, per rimanere in ottima salute". Il programma prevede alle ore 14 i saluti istituzionali da parte di Giulio Gallera e Antonio Rossi, assessori al welfare e allo sport della Regione Lombardia, di Oreste Perri, presidente del Comitato Regionale del Coni Lombardia, di Fabio Pigozzi, presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport, e di Maurizio Casasco, presidente della FMSI. A presentare le linee guida dello studio FMSI ci saranno Emanuele Cereda, specialista in nutrizione clinica e Gianfranco Beltrami, vicepresidente vicario della Federazione e presidente della Commissione Medica World Baseball Softball Confederation. All'appuntamento interverranno anche gli sponsor "Amici della Salute". I lavori saranno chiusi dalla presentazione da parte del professor Arsenio Veicsteinas, presidente del Comitato scientifico-culturale della FMSI, di uno studio epidemiologico nazionale realizzato dalla Federazione. Si tratta di un progetto che per la prima volta, in Italia ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate da 24.000 atleti in sede di anamnesi.

<http://italy.shafagna.com/IT/IT/480195>

Nutrizione è Salute 2017 oggi a Milano

Italy News

[Contact US](#) | [Archive](#)

Nutrizione è Salute 2017 oggi a Milano

Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. Il presidente Maurizio Casasco farà gli onori di casa.

[Read on the original site](#)

"Nutrizione è Salute 2017" è il titolo della campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non che verrà presentata oggi all'interno di "Tuttofood" in programma alla Fiera di Milano-Rho. Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. "Il nostro obiettivo è quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell'ambito della corretta alimentazione - spiega il presidente della FMSI, Maurizio Casasco - un tema di grande attualità, ma che troppo spesso è trattato in maniera superficiale. Viceversa i medici specializzati in medicina dello sport attraverso questa campagna mettono a disposizione tutte le loro conoscenze e il loro background in modo da indicare il modo più appropriato per alimentarsi e, di conseguenza, per rimanere in ottima salute". Il programma prevede alle ore 14 i saluti istituzionali da parte di Giulio Gallera e Antonio Rossi, assessori al welfare e allo sport della Regione Lombardia, di Oreste Perri, presidente del Comitato Regionale del Coni Lombardia, di Fabio Pigozzi, presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport, e di Maurizio Casasco, presidente della FMSI. A presentare le linee guida dello studio FMSI ci saranno Emanuele Cereda, specialista in nutrizione clinica e Gianfranco Beltrami, vicepresidente vicario della Federazione e presidente della Commissione Medica World Baseball Softball Confederation. All'appuntamento interverranno anche gli sponsor "Amici della Salute". I lavori saranno chiusi dalla presentazione da parte del professor Arsenio Veicsteinas, presidente del Comitato scientifico-culturale della FMSI, di uno studio epidemiologico nazionale realizzato dalla Federazione. Si tratta di un progetto che per la prima volta, in Italia ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate da 24.000 atleti in sede di anamnesi.

05-05-17

Online

<http://www.primaonline.it/agenda-2/?parolachiave=&data=2017-05-08&luogo=&x=66&y=6>

Federazione Medico Sportiva Italiana – Campagna Educativa 2017 Nutrizione è salute

Martedì 09 Maggio 2017

Abbonamenti | Newsletter | Rss | Carattere A A A | Segui su [f](#) [t](#) [g+](#) [v](#) [in](#)

prima ONLINE
Comunicazione

Cerca

HOME MUY PRIMA PAGINA MERCATO DATI E CIFRE DOCUMENTI NOTIZIE DI AGENZIA MANAGER VIDEO **AGENDA** LAVORO IN EDICOLA

EDITORIA TELEVISIONE TLC CINEMA NEW MEDIA COMUNICAZIONE PUBBLICITÀ RADIO SPORT

08 maggio 2017, ore 14:00, Rho Fiera - Convegno

Federazione Medico Sportiva Italiana – Campagna Educativa 2017 Nutrizione è salute

La Campagna, dedicata all'educazione alimentare di chi pratica attività sportiva, è stata pensata per promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane, agendo direttamente sugli atleti e sulle loro famiglie. Il Convegno, che si tiene lunedì 8 maggio, alle ore 14, presso la Sala Auditorium del Centro Congressi "Stella Polare" di Rho Fiera, a Milano, ospita una tavola rotonda alla quale partecipano i massimi rappresentanti delle dodici Aziende Partner della Campagna, selezionate quali migliori rappresentati della stessa nel mercato nazionale, che affrontano il tema "Investire nella salute: alimentazione e sport fra marketing e ricerca scientifica". L'evento è gratuito e aperto al pubblico. Intervengono l'on. Beatrice Lorenzin, l'on. Maurizio Martina, l'on. Sandro Gozi e il Presidente della Figc Carlo Tavecchio, Giulio Gallera e Antonio Rossi, assessori al Welfare e allo Sport e Giovani della Regione Lombardia; Oreste Perri, presidente di Coni-Lombardia; Fabio Pigozzi, presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport; Maurizio Casasco, presidente della Fmsi.

Riferimenti: Dag Communication (Giulia Boniello): tel. 02.89054151 E-mail: gboniello@dagcom.com SitoWeb: <http://bit.ly/2orONIA>

La Campagna, dedicata all'educazione alimentare di chi pratica attività sportiva, è stata pensata per promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane, agendo direttamente sugli atleti e sulle loro famiglie. Il Convegno, che si tiene lunedì 8 maggio, alle ore 14, presso la Sala Auditorium del Centro Congressi "Stella Polare" di Rho Fiera, a Milano, ospita una tavola rotonda alla quale partecipano i massimi rappresentanti delle dodici Aziende Partner della Campagna, selezionate quali migliori rappresentati della stessa nel mercato nazionale, che affrontano il tema "Investire nella salute: alimentazione e sport fra marketing e ricerca scientifica". L'evento è gratuito e aperto al pubblico. Intervengono l'on. Beatrice Lorenzin, l'on. Maurizio Martina, l'on. Sandro Gozi e il Presidente della Figc Carlo Tavecchio, Giulio Gallera e Antonio Rossi, assessori al Welfare e allo Sport e Giovani della Regione Lombardia; Oreste Perri, presidente di Coni-Lombardia; Fabio Pigozzi, presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport; Maurizio Casasco, presidente della Fmsi.

<http://www.topnotizie.com/il-piatto-di-domani-leggero-di-tradizione-e-delicato-non-per-i/>

Il piatto di domani Leggero di tradizione e delicato

TopNotizie
 perme network

 Home Economia Finanza Politica Sport Vacanze **Cucina** Canale Video

IL PIATTO DI DOMANI LEGGERO DI TRADIZIONE E DELICATO NON PER I ...

2 ore fa Cucina

Milano - 04 Maggio 2017, ore 16:42

Il piatto di domani? Leggero, della tradizione, delicato (ma non troppo) e salato: la leggerezza è preferita dal 71% di italiani – specie delle classi medio-alte – rispetto al gusto “senza compromessi”; la riscoperta delle origini dal 58% sull’innovazione, preferita, però, dai Millennial (62%); la delicatezza per le donne e gli over 50 e la piccantezza per gli uomini e i più giovani sono quasi alla pari (52% e 48%); e il salato (70%), rispetto al dolce, mette tutti d’accordo. Parola della ricerca “Dal ristorante alla Rete. Le tendenze del food di domani”, promossa da “TuttoFood 2017”, il Salone internazionale dell’agroalimentare di Fiera Milano (8-11 maggio; www.tuttofood.it), e condotta da Ipsos, con interviste online ad un campione di oltre 800 italiani tra i 18 e i 65 anni. Tra i quali, è tornata la voglia di mangiare fuoricasa, con la ristorazione che, però, ha due concorrenti importanti nello street food e nell’online delivery, nella svolta generale che sembra vivere l’e-commerce anche nel fare la spesa quotidiana (la farà per comodità il 23% nei prossimi 2-3 anni). Ma, come sempre, amano anche cucinare per gli ospiti (1 ora e mezzo di tempo nel 2016 sull’ora e un quarto del 2015), prediligendo il pesce e, tra i vini, i baby boomer scelgono il Brunello di Montalcino, i Millennial stappano Champagne, le donne prediligono lo Chardonnay. E che se ne dica, l’85% resta fedele alla marca (solo il 9% legge le etichette, ma il 95% guarda le materie prime, e nel 64% cambia prodotto se non sono made in Italy). Tutti temi trend che, con professionisti FB internazionali (+10% sul 2015) e italiani in arrivo a Milano per incontrare oltre 3.150 buyer (dagli Usa al Canada, dal Sud America alla Germania, ai Paesi del Golfo, con il supporto di Ita-Italian Trade Agency), fanno della città un hub internazionale del food, in tutte le declinazioni possibili, riaccendendo i riflettori sul mondo del cibo a 360°, e sul suo futuro, dopo l’Expo2015, di cui “TuttoFood” raccoglie l’eredità. E la città risponde alla chiamata, con il fuorisalone WeekFood, che si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città, dedicata al cibo e alla cultura della sana alimentazione (fino all’11 maggio), con oltre 300 eventi, per raccontare l’agroalimentare made in Italy, settore che nel mondo vale 38 miliardi di euro all’anno e cresce del 3,5%, secondo i dati della Camera di commercio di Milano.

Il piatto di domani? Leggero, della tradizione, delicato (ma non troppo) e salato: la leggerezza è preferita dal 71% di italiani – specie delle classi medio-alte – rispetto al gusto “senza compromessi”; la riscoperta delle origini dal 58% sull’innovazione, preferita, però, dai Millennial (62%); la delicatezza per le donne e gli over 50 e la piccantezza per gli uomini e i più giovani sono quasi alla pari (52% e 48%); e il salato (70%), rispetto al dolce, mette tutti d’accordo. Parola della ricerca “Dal ristorante alla Rete. Le tendenze del food di domani”, promossa da “TuttoFood 2017”, il Salone internazionale dell’agroalimentare di Fiera Milano (8-11 maggio; www.tuttofood.it), e condotta da Ipsos, con interviste online ad un campione di oltre 800 italiani tra i 18 e i 65 anni. Tra i quali, è tornata la voglia di mangiare fuoricasa, con la ristorazione che, però, ha due concorrenti importanti nello street food e nell’online delivery, nella svolta generale che sembra vivere l’e-commerce anche nel fare la spesa quotidiana (la farà per comodità il 23% nei prossimi 2-3 anni). Ma, come sempre, amano anche cucinare per gli ospiti (1 ora e mezzo di tempo nel 2016 sull’ora e un quarto del 2015), prediligendo il pesce e, tra i vini, i baby boomer scelgono il Brunello di Montalcino, i Millennial stappano Champagne, le donne prediligono lo Chardonnay. E che se ne dica, l’85% resta fedele alla marca (solo il 9% legge le etichette, ma il 95% guarda le materie prime, e nel 64% cambia prodotto se non sono made in Italy). Tutti temi trend che, con professionisti FB internazionali (+10% sul 2015) e italiani in arrivo a Milano per incontrare oltre 3.150 buyer (dagli Usa al Canada, dal Sud America alla Germania, ai Paesi del Golfo, con il supporto di Ita-Italian Trade Agency), fanno della città un hub internazionale del food, in tutte le declinazioni possibili, riaccendendo i riflettori sul mondo del cibo a 360°, e sul suo futuro, dopo l’Expo2015, di cui “TuttoFood” raccoglie l’eredità. E la città risponde alla chiamata, con il fuorisalone WeekFood, che si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città, dedicata al cibo e alla cultura della sana alimentazione (fino all’11 maggio), con oltre 300 eventi, per raccontare l’agroalimentare made in Italy, settore che nel mondo vale 38 miliardi di euro all’anno e cresce del 3,5%, secondo i dati della Camera di commercio di Milano.

Secondo la survey Ipsos per “TuttoFood”, continua a crescere la voglia di mangiare fuori casa (il 40% di italiani lo fa almeno 1 volta a settimana, con il 30% del 2015), soprattutto al Nord-Ovest, tra i laureati e i lavoratori, con il 57% che ritiene street food e online delivery possibili sostituti della ristorazione. Nel 2016 790.000 italiani hanno acquistato prodotti alimentari sul web, il 73% ritiene che nel 2017 l’online potrebbe far concorrenza ai negozi premium, il 23% pensa che la spesa quotidiana sarà una delle sue attività online più frequenti nei prossimi 2-3 anni, mentre il 13% sfrutterà Internet per acquistare prodotti pronti, difficili da reperire (36%) e per comodità (31%), anche se il ruolo prioritario rimarrà informativo, tra recensioni (44%) o informazioni dal sito dei produttori (42%). Ma la crescita del fuoricasa non si contrappone a meno tempo in cucina, in caso di ospiti. Nel menu, una pasta di pesce (39%), primi al forno (18%) e carne (17%). Per i secondi, ancora il pesce (48%) è preferito alla carne (43%). I vini per fare bella figura? Brunello di Montalcino (27-38% tra i baby boomer) tra i rossi, e Pinot Bianco (31%) tra i bianchi. Ma anche Nero d’Avola (25%) e Chianti (22%), Chardonnay (30%) e la Falanghina (22%). Per il dolce non ci sono dubbi, la scelta è il tiramisù (38%), accompagnato da bollicine come Prosecco per i baby boomer, Champagne per i Millennial, spumante dolce piemontese per le donne. Simulando ciò che accade al punto vendita con il sistema Behavioral Shopper-Lab, emerge che il consumatore acquista la marca abituale nell’85% dei casi, e che la scelta è spesso legata alla disponibilità. Le etichette sono lette solo dal 3-9%, e non guidano tanto la scelta, quanto sono importanti strumenti di loyalty per conoscere il prodotto una volta acquistato, a partire da provenienza delle materie prime (la presenza di materie prime italiane può essere ricompensato da un premium price, con una media dell’11,5%), e instaurare una relazione di fiducia.

Per affrontare questi temi, sono tanti gli eventi nell’evento a “TuttoFood”, promosso con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e Unido-United Nations Industrial Development Organization. A partire da Spazio Nutrizione, con il patrocinio del Ministero della Salute, il più importante evento in Italia dedicato alla discussione scientifica sull’alimentazione, con Akesios, autorevoli società medico-scientifiche e il patrocinio di ben 6 università (Milano Bicocca, Iulm, Milano La Statale, Politecnico di Milano, Cattolica del Sacro Cuore e Gastronomica di Pollenzo), e con TuttoHealth dedicato ai cibi funzionali. L’alleanza con “SeedsChips” porta inoltre in fiera il Global Food Innovation Summit e la rivoluzione agrifoodtech 4.0, con ospite d’onore l’ex presidente Uda Barack Obama. Invece, un inedito accordo con Veronafiere è alla base di FruitVeg Innovation, focalizzata su fresco, frutta secca e disidratata, una nuova opportunità di crescita di frutta e verdura in un’ottica di benessere e prodotti innovativi, e la Wine Discovery, curata dalla Vinitaly International Academy che, con la presenza di esperti e sommelier, avvicinerà il mondo del vino alle altre filiere di TuttoFood (I grandi vini bianchi d’Italia, Tre rossi di Sardegna ai vertici del vino nazionale, I grandi rossi del Centro e del Sud, I nobili di Piemonte: Barbaresco e Barolo, I grandi rossi del Chianti e di Montalcino: non solo Sangiovese, Il grande Sud: Puglia, Basilicata e Sicilia, Supertuscans). Con Daymon Europe, leader mondiale nella consulenza retailer, e Sg Marketing è nato il format di formazione, incontro mirato domanda-offerta ed eventi esterni Retail Next (cui partecipano Auchan, Carrefour, Consorzio Coralys, Coop, Gruppo Végé, Magazzini Gabrielli, Despar Aspiag, ma ci saranno anche Esselunga e Conad). Degustazioni e show-cooking sono alla base delle Academy, mentre ai Jre-Jeunes Réstaurateurs è affidata l’Area Gourmet. Blue Sea Land, l’Expo internazionale dei Distretti Agroalimentari del Mediterraneo e del Medioriente, racconta TuttoSeaFood, con FederBio è nato TuttoGreen, e l’olio extra vergine di oliva italiano è protagonista con Unaprol.

Focus – Dalla food policy ai trend del futuro, dalla ricerca scientifica alla cultura, tra convegni, show cooking, degustazioni, numeri e approfondimenti con tante personalità e grandi chef, il mondo del food in tutte le sue declinazioni a “TuttoFood 2017”

“Il valore della food policy. La buona filiera del cibo per un’alimentazione salutare e di qualità” è, tra i convegni, il tema di quello che aprirà “TuttoFood 2017” (8 maggio), partendo da una ricerca Censis per discutere di come garantire il consumo accessibile di prodotti sicuri e di alta qualità e di come promuovere il riutilizzo delle risorse naturali. Di “Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione” si parlerà nella tavola rotonda della Fipe-Confcommercio sull’importanza del fuoricasa quale motore di benessere, con il presidente Lino Stoppani e moderata da Licia Granello firma de “La Repubblica”, con gli chef stellati Davide Oldani del Ristorante D’O,

Carlo Cracco del Ristorante Cracco e Moreno Cedroni del Ristorante Madonnina del Pescatore, con Marisa Porrini, docente dell'Università La Statale di Milano, e Antonio Schiavelli, presidente di Unaproa. Di "Frutta secca ed essiccata tra gli elementi chiave di una dieta preventiva: cosa dice la scienza?" parleranno invece Life Italia e Fondazione Veronesi, mentre l'"Utilizzo delle tecnologie ad alta pressione idrostatica (Hpp): sicurezza alimentare e vantaggi per l'export" è il tema scelto da Assica-Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi. L'Ice-Italian Trade Agency si occuperà dei focus su come esportate l'agroalimentare made in Italy nei mercati del mondo, dagli Usa al Canada, dall'Uk alla Polonia, dall'Australia a Taiwan, da Israele alla Romania. Il 9 maggio Iri presenta "Stili di vita e consumi alimentari: rischi e opportunità per gli operatori del food nel largo consumo", mentre Unaprol affronta l'"Effetto Brexit : come esportare olio in Uk". Con Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentare si parlerà invece di "Trovare l'america, le opportunità del settore lattiero caseario negli Usa" (9 maggio) e di "Latte biologico: sfide e opportunità per le cooperative" (10 maggio), mentre il Milkcoop forum offrirà una panoramica sulle problematiche e le sfide del comparto con un approfondimento sui trend di consumo e sull'innovazione nelle filiere lattiero casearie (11 maggio).

In arrivo da 12 Paesi d'Europa, i talenti dei Jre-Jeunes Réstaurateurs d'Europe, animeranno con i loro show cooking l'Area Gourmet, mentre il Ristorante FruitVeg e Fruit Bar di Fipe proporrà assaggi di succhi e centrifugati, con l'arte dell'intaglio di frutta e verdura del maestro Beppo Tonon, fino al prototipo di bar salutistico ed ecosostenibile con il progetto "5 colori in 5 porzioni" di Unaproa. Protagonista anche il couscous interpretato dalle blogger di Giallozaffeano Sara Bonaccorsi e Simona Novarini, e con Nonna Clementina, maestra di "panella" che insegna a tirare a mano la sfoglia con pasta Campofilone. Tra le degustazioni, l'8 maggio, le frolle create con i burri piemontesi de Le Fattorie Fiandino dal Campione del mondo di pasticceria Diego Crosara. Dal dolce al salato, in Corea, gli chef Sun Young Koo e Fabrizio Ferrari daranno un tocco tricolore ai tipici involtini coreani di grano saraceno. Conclusione "energizzata" da Macalove Dolcitalia, con Rocco Siffredi che farà assaggiare il suo energy drink ad "alto contenuto d'amore". Caffè Corsini ospita invece una degustazione dei migliori microlotti di caffè selezionati da Francesco Sanapo, Molino Quaglia fa un viaggio dalla pizza classica alla pizza gourmet, il Consorzio del Grana Padano Dop una diretta live su Facebook.

Dal Consorzio Gorgonzola, il 9 maggio, non poteva che esserci lo chef stellato Antonio Cannavacciuolo, per creare dal vivo ricette a base di Gorgonzola Dop. Ancora formaggi da La Golosa di Puglia con il maestro Gianfranco Vissani, live. Le specialità della filiera Madeo incontrano l'anima dello Chic, con assaggi a base di salumi e carni di suino nero, dello Paolo Barrale, stella Michelin al Marennà (Feudi di San Gregorio) e presidente Associazione Chic. Da Andriani, invece, con Peppe Zullo, i legumi cambiano forma. Dopo i piatti forti, il dessert leggero: da The Bridge, il maestro Stefano Broccoli prepara in torte e pasticcini completamente vegetali, senza lattosio e zero colesterolo. Infine, un caffè gourmet monorigine con metodo di estrazione Ibrik, a La Cafferia, con Helena Oliviero, Trainer ufficiale Specialty Coffee Association. Il 10 maggio, da Antimo Caputo, assaggi di pizza bio col maestro Gino Sorbillo, mentre da De Matteis arriva lo chef Alessandro Borghese alle prese con la Pasta Armando. Con uno speciale show-cooking Vallespluga presenta un prodotto innovativo che rivoluzionerà il modo di preparare e gustare il celebre Galletto. L'11 maggio da Molino Denti arriva anche lo chef pasticciere Luca Montersino con le nuove farine per pasticceria. Le Farine Magiche, ospitano invece show cooking di Riccardo Facchini, Roberto Valbuzzi, Ivano Ricchebono e Andy Luotto.

Più di 100 appuntamenti presenteranno dati, anticiperanno tendenze e approfondiranno tematiche specialistiche. Il 9 maggio si parla dell'impatto delle nuove tendenze di consumo sulle materie prime e i processi industriali nell'incontro "Il bakery made in Italy interpreta i trend mondiali" organizzato da Casillo con Aidepi, Barilla e Domino's Pizza. All'Assemblea Generale di AssoBio, intervengono il presidente Roberto Zanoni, Paolo Carnemolla, presidente FederBio, e Nicola de Carne, Retailer Client Business Partner Nielsen, che presenta i dati sulle vendite bio nella gdo nel primo trimestre 2017. Nel workshop "Commodity Agroindustriali. Market forecast 2017/2018" di Aidepi gli esperti dell'analista di settore Areté illustrano gli andamenti delle singole commodity, dai cereali alla soia, alla frutta secca. Un prodotto iconico sotto i riflettori è l'"Olio Evo e i suoi utilizzi anche extra-alimentari" nell'incontro di Unaprol e Dipartimento di Scienze della Salute (Diss) dell'Università La Statale di Milano. Una provocazione è al centro del convegno di Brazzale "Il Made in Italy non esiste", con, tra gli altri, Roberto Brazzale, Giancarlo Corò, docente dell'Università Ca' Foscari di Venezia, e Francesco Cancellato, direttore de "Linkiesta". Dal mondo del "veg" e sostenibile, Anicav-Associazione

Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali presenta “Sua maestà il pomodoro pelato”, incontro sulla filiera del pomodoro italiano con lo chef Giulio Coppola, che tenterà il record del ragù più grande del mondo. Di “Agricoltura sostenibile e nutrizione, dalla difesa alla valorizzazione dei nutrienti d’eccellenza” ne parla Linfa S.C.ar.l.

Il 10 maggio, al centro le prescrizioni religiose alimentari, nel convegno “Halal gdo: posizionamento dei prodotti certificati halal nella grande distribuzione europea ed internazionale” di Whad-World Halal Development, ente di certificazione halal per l’Italia. Altro tema caldo il free-from con il workshop “Il consumatore celiaco, da sfida a opportunità” di Aic-Associazione Italiana Celiachia. Ancora Aidepi parla di “Le procedure per il ritiro/riciamo di prodotti non conformi e il nuovo Sistema Informativo Sanitario”, con il Ministero della Salute e l’Istituto Superiore di Sanità. Quindi il tema emergente del benessere animale con Fattorie Osella, prima azienda a dotarsi di un disciplinare, in un talk-show con, tra gli altri, l’assessore all’Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero e la responsabile Settore Alimentare Ciwf-Compassion in World Farming Elisa Bianco.

Tanti i temi al centro di Spazio Nutrizione: l’8 maggio l’Utilizzo dei probiotici in tutte le fasi della vita; Obesità: malattia negletta; Dimagrimento e controllo del peso; Sicurezza alimentare: il ruolo della filiera; e Health city. Dall’urban health all’urban diabetes. **Ma ci sarà anche il lancio di “Nutrizione è salute 2017”, la campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non della Fmsi-Federazione Medico Sportiva Italiana.** Il 9 maggio si parla di Nutrizione funzionale nel primo anno di vita; Disturbi del comportamento alimentare e ruolo dell’educazione alimentare; Integrazione e salute; e Salute donna. Il 10 maggio sarà la volta di La medicina personalizzata dal feto all’adulto; Dieta mediterranea; Nutrizione di genere e ristorazione collettiva; Nutrizione e recupero per la performance; e Successful ageing. Infine l’11 maggio si parla di Nutrizione e sicurezza specializzate nei primi 3 anni di vita; Nutrizione e cancro; Ruolo della nutrizione nella fertilità di coppia (convegno Enpab); e Disbiosi e intestino permeabile (www.spazionutrizione.it).

Tra incontri e show cooking, nelle Academy, con l’Associazione Cuochi Milano e Provincia, l’8 maggio si parlerà di tonno che diventa bresaola con Carlo Lafranceschina, di cucina vegetale con Giulia Giunta e Stefano Broccoli, e di pizza con grani antichi con Matteo Beretta. Il 9 maggio occhi puntati sul fenomeno free-from con la pausa pranzo gluten-free al bar proposta dallo chef Marco Frascini, poi i dati e le tendenze di Euromonitor in “Trends in the European foodservice market” a cura della senior analyst Derya Lawrence. E non può mancare il bio nell’incontro “Salute e cibo” a cura di SolleoneBio. Il 10 maggio i più talentuosi chef della cucina free-from si cimenteranno ne “La stella della cucina senza glutine”, concorso di cucina gluten-free. Infine, l’11 maggio, la sostenibilità, anima il dibattito “Green e Blue Economy: i distretti produttivi nell’economia circolare”, a cura di Giovanni Tumbiolo.

Con il fuorisalone WeekFood di “TuttoFood 2017” (4-11 maggio), che si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città, Milano è la capitale mondiale del cibo

Una grande festa del cibo di qualità, e anche una riflessione sulla naturalità, la sostenibilità e la lotta allo spreco alimentare: ecco WeekFood (4-11 maggio; con la presentazione ieri alla Fondazione Giangiacomo Feltrinelli con il Ministro Maurizio Martina e il sindaco Giuseppe Sala), cuore del fuorisalone ideato da “TuttoFood 2017” che, grazie alla collaborazione con Comune di Milano, Regione Lombardia, Confcommercio, Fondazione Feltrinelli e Jre-Jeunes Restaurateurs si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città, che si è aperta ieri fino all’11 maggio, e che si intreccia con la Milano Food Week che ha in Zona Tortona Savona il suo quartier generale. Protagonisti espositori e associazioni confindustriali e di categoria che, in continuità con lo spirito di Expo, per la prima volta usciranno da “TuttoFood” per condividere anche con foodies, viaggiatori e cittadini le eccellenze di solito riservate in anteprima ai professionisti del settore, nelle location più di trendy della città, tra degustazioni, show cooking, incontri, workshop, street food, mostre, per un totale di oltre 300 eventi diffusi con tanti grandi chef.

Si inizia al The Mall di Porta Nuova, dove dal 4 al 7 maggio, c’è “Taste of Milano”, il Festival dove gli chef stellati – da Felice Lo Basso a Claudio Sadler, da Tano Simonato ad Andrea Berton – incontrano il grande pubblico (www.tasteofmilano.it). I Jre sono protagonisti di sessioni “live” in cui 12 chef da 12 Paesi dedicate ai grandi classici e, in 7 prestigiosi hotel 5 stelle, reinterpretano ogni sera il tradizionale aperitivo milanese a 5 stelle. Dal 6 al 10 maggio, al Superstudio Più di via Tortona 27, c’è Italian Gourmet, una cinque giorni non-stop di

eventi dedicati alla grande tradizione enogastronomica italiana con chef stellati del calibro di Pino Cuttaia, Luca Marchini, Luigi Pomata, Pietro Leemann, Marco Sacco, Claudio Sadler ed Emanuele Scarello, in diverse aree tematiche: entertainment, cultura, cibo, workshop (<http://evento.italiangourmet.it>). Il 5 maggio, saranno riconsegnati alla città i Dazi dell'Arco della Pace, che ospiteranno eventi serali facendo eco alle iniziative sparse in città. Qui, la mostra "Design for Food" di Adi (Associazione del Disegno Industriale) illustrerà come il design sia parte essenziale di uno dei comparti più importanti del made in Italy.

Tra le iniziative diffuse, "Le fermate del gusto" articoleranno percorsi di street food tra Corso Garibaldi, Piazza XXV Aprile e vie limitrofe, oltre che in Piazza XXIV Maggio e Nuova Darsena, tra Apecar, food truck e pop-up sempre più gourmand. Il cibo di strada, poi, dal 4 al 6 maggio è protagonista di un nuovo progetto che combatte lo spreco alimentare, Intensive Food Care: un food truck-ambulanza, realizzato da Street Food Mobile, Al Cortile, per offrire una seconda chance ai prodotti dei mercati locali che verranno recuperati a fine giornata e che la Food Genius Academy trasformerà in food-box. L'8 e 9 maggio, i migliori ristoranti e locali di Milano proporranno degustazioni di piatti, menù, vini, cocktail dedicati alla "WeekFood Experience". Dall'8 all'11 maggio con il progetto FoodFriends si ampliano i circuiti dedicati al commercio con i percorsi: FoodFriends Day con assaggi nei negozi e mercati coperti e degustazioni in ristoranti e bar; FoodFriends Night con feste in alcune vie della città; FoodFriends Weekend dedicato all'accoglienza e infine FoodFriends Charity con la "FoodFriends doggy bag" e la "FoodFriends sustainability week" per la lotta allo spreco alimentare. Infine, dal 3 al 9 maggio, al punto vendita de "Il Viaggiator Goloso" in viale Bellisario 1-3 si potrà diventare giurati del concorso: "Cheese for People Awards", per valorizzare i formaggi tipici italiani attraverso assaggi "al buio".

Ma il fuorisalone sarà anche riflessione e consapevolezza. In collaborazione con FederBio, il 6 maggio Palazzo Giureconsulti in via Mercanti ospita la Festa del Bio, con produttori, aziende, consumatori, giornalisti, blogger e aperta a Millennials, studenti, bambini e adulti. Intanto dal 4 al 10 maggio, la Fondazione Feltrinelli in viale Pasubio sarà animata da dibattiti, laboratori, talk, e spettacoli per adulti e bambini con la partecipazione di protagonisti nazionali e internazionali impegnati in attività istituzionali, associative, imprenditoriali, di ricerca e culturali: da Piercarlo Grimaldi, Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo-Bra, a Silvia Polleri, direttrice del ristorante InGalera presso il Carcere di Bollate, dall'economista e direttore dell'Earth Institute della Columbia University Jeffrey Sachs al filosofo Salvatore Veca, da Danielle Nierenberg, presidente di Food Tank, a Tiziana dell'Orto, direttore generale World Food Programme Italia, da Sam Kass, consulente nutrizionale e chef della Casa Bianca durante l'amministrazione di Barack Obama, ai reading di Lella Costa con testo di Michele Serra, al dialogo sul cibo della scrittrice Simonetta Agnello Hornby e lo chef Filippo La Mantia, solo per citarne alcuni. "Leggende italiane": è invece il format a cura del Food Designer Paolo Barichella, un modo unico per raccontare la vera essenza del Made in Italy evidenziando il comun denominatore di persone e prodotti che lo hanno reso leggendario nel mondo: la Passione. Tra gli incontri l'Apericena con Javier Zanetti organizzato da Fondazione Pupi, Onlus che ha l'obiettivo di operare nel settore della protezione integrale dei diritti dei bambini e degli adolescenti.

Tra gli eventi della Milano Food Week gli storycooking tenuti da importanti chef, che si alterneranno per raccontare (e mostrare) ricette e materie prime del territorio di provenienza, da Enrico Bartolini a Luigi Taglienti, da Andrea Aprea a Filippo La Mantia (www.milanofoodweek.com). Intanto, in Zona Tortona Savona Coldiretti ha inaugurato un orto urbano.

Ma tutti, davvero tutti, i monumenti ed i locali della città sono coinvolti ospitano almeno un evento, dal Castello Sforzesco ai Musei.

<http://www.winenews.it/i-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/45059/il-piatto-di-domani-leggero-di-tradizione-e-delicato-non-per-i-millennial-tra-novit-e-piccantezza-e-salato-cos-ipsos-per-tuttofood-trend-eventi-a-fiera-milano-8-11-maggio-con-il-fuorisalone-weekfood-milano-capitale-mondiale-del-food>

TREND & EVENTI A FIERA MILANO (8-11 MAGGIO). CON IL FUORISALONE WEEK&FOOD MILANO È CAPITALE MONDIALE DEL FOOD



Milano - 04 Maggio 2017, ore 16:42

IL PIATTO DI DOMANI? LEGGERO, DI TRADIZIONE E DELICATO (NON PER I MILLENNIAL TRA NOVITÀ E PICCANTEZZA) E SALATO. COSÌ IPSOS PER "TUTTOFOOD". TREND & EVENTI A FIERA MILANO (8-11 MAGGIO). CON IL FUORISALONE WEEK&FOOD MILANO È CAPITALE MONDIALE DEL FOOD

Il piatto di domani? Leggero, della tradizione, delicato (ma non troppo) e salato: la leggerezza è preferita dal 71% di italiani - specie delle classi medio-alte - rispetto al gusto "senza compromessi"; la riscoperta delle origini dal 58% sull'innovazione, preferita, però, dai Millennial (62%); la delicatezza per le donne e gli over 50 e la piccantezza per gli uomini e i più giovani sono quasi alla pari (52% e 48%); e il salato (70%), rispetto al dolce, mette tutti d'accordo. Parola della ricerca "Dal ristorante alla Rete. Le tendenze del food di domani", promossa da "TuttoFood 2017", il Salone internazionale dell'agroalimentare di Fiera Milano (8-11 maggio;

Il piatto di domani? Leggero, della tradizione, delicato (ma non troppo) e salato: la leggerezza è preferita dal 71% di italiani - specie delle classi medio-alte - rispetto al gusto "senza compromessi"; la riscoperta delle origini dal 58% sull'innovazione, preferita, però, dai Millennial (62%); la delicatezza per le donne e gli over 50 e la piccantezza per gli uomini e i più giovani sono quasi alla pari (52% e 48%); e il salato (70%), rispetto al dolce, mette tutti d'accordo. Parola della ricerca "Dal ristorante alla Rete. Le tendenze del food di domani", promossa da "TuttoFood 2017", il Salone internazionale dell'agroalimentare di Fiera Milano (8-11 maggio; www.tuttofood.it), e condotta da Ipsos, con interviste online ad un campione di oltre 800 italiani tra i 18 e i 65 anni. Tra i quali, è tornata la voglia di mangiare fuoricasa, con la ristorazione che, però, ha due concorrenti importanti nello street food e nell'online delivery, nella svolta generale che sembra vivere l'e-commerce anche nel fare la spesa quotidiana (la farà per comodità il 23% nei prossimi 2-3 anni). Ma, come sempre, amano anche cucinare per gli ospiti (1 ora e mezzo di tempo nel 2016 sull'ora e un quarto del 2015), prediligendo il pesce e, tra i vini, i baby boomer scelgono il Brunello di Montalcino, i Millennial stappano Champagne, le donne prediligono lo Chardonnay. E che se ne dica, l'85% resta fedele alla marca (solo il 9% legge le etichette, ma il 95% guarda le materie prime, e nel 64% cambia prodotto se non sono made in Italy). Tutti temi & trend che,

con professionisti F&B internazionali (+10% sul 2015) e italiani in arrivo a Milano per incontrare oltre 3.150 buyer (dagli Usa al Canada, dal Sud America alla Germania, ai Paesi del Golfo, con il supporto di Ita-Italian Trade Agency), fanno della città un hub internazionale del food, in tutte le declinazioni possibili, riaccendendo i riflettori sul mondo del cibo a 360°, e sul suo futuro, dopo l'Expo2015, di cui "TuttoFood" raccoglie l'eredità. E la città risponde alla chiamata, con il fuorisalone Week&Food, che si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città, dedicata al cibo e alla cultura della sana alimentazione (fino all'11 maggio), con oltre 300 eventi, per raccontare l'agroalimentare made in Italy, settore che nel mondo vale 38 miliardi di euro all'anno e cresce del 3,5%, secondo i dati della Camera di commercio di Milano.

Secondo la survey Ipsos per "TuttoFood", continua a crescere la voglia di mangiare fuori casa (il 40% di italiani lo fa almeno 1 volta a settimana, con il 30% del 2015), soprattutto al Nord-Ovest, tra i laureati e i lavoratori, con il 57% che ritiene street food e online delivery possibili sostituti della ristorazione. Nel 2016 790.000 italiani hanno acquistato prodotti alimentari sul web, il 73% ritiene che nel 2017 l'online potrebbe far concorrenza ai negozi premium, il 23% pensa che la spesa quotidiana sarà una delle sue attività online più frequenti nei prossimi 2-3 anni, mentre il 13% sfrutterà Internet per acquistare prodotti pronti, difficili da reperire (36%) e per comodità (31%), anche se il ruolo prioritario rimarrà informativo, tra recensioni (44%) o informazioni dal sito dei produttori (42%). Ma la crescita del fuoricasa non si contrappone a meno tempo in cucina, in caso di ospiti. Nel menu, una pasta di pesce (39%), primi al forno (18%) e carne (17%). Per i secondi, ancora il pesce (48%) è preferito alla carne (43%). I vini per fare bella figura? Brunello di Montalcino (27-38% tra i baby boomer) tra i rossi, e Pinot Bianco (31%) tra i bianchi. Ma anche Nero d'Avola (25%) e Chianti (22%), Chardonnay (30%) e la Falanghina (22%). Per il dolce non ci sono dubbi, la scelta è il tiramisù (38%), accompagnato da bollicine come Prosecco per i baby boomer, Champagne per i Millennial, spumante dolce piemontese per le donne. Simulando ciò che accade al punto vendita con il sistema Behavioral Shopper-Lab, emerge che il consumatore acquista la marca abituale nell'85% dei casi, e che la scelta è spesso legata alla disponibilità. Le etichette sono lette solo dal 3-9%, e non guidano tanto la scelta, quanto sono importanti strumenti di loyalty per conoscere il prodotto una volta acquistato, a partire da provenienza delle materie prime (la presenza di materie prime italiane può essere ricompensato da un premium price, con una media dell'11,5%), e instaurare una relazione di fiducia.

Per affrontare questi temi, sono tanti gli eventi nell'evento a "TuttoFood", promosso con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e Unido-United Nations Industrial Development Organization. A partire da Spazio Nutrizione, con il patrocinio del Ministero della Salute, il più importante evento in Italia dedicato alla discussione scientifica sull'alimentazione, con Akesios, autorevoli società medico-scientifiche e il patrocinio di ben 6 università (Milano Bicocca, Iulm, Milano La Statale, Politecnico di Milano, Cattolica del Sacro Cuore e Gastronomia di Pollenzo), e con TuttoHealth dedicato ai cibi funzionali. L'alleanza con "Seeds&Chips" porta inoltre in fiera il Global Food Innovation Summit e la rivoluzione agrifoodtech 4.0, con ospite d'onore l'ex presidente Uda Barack Obama. Invece, un inedito accordo con Veronafi è alla base di Fruit&Veg Innovation, focalizzata su fresco, frutta secca e disidratata, una nuova opportunità di crescita di frutta e verdura in un'ottica di benessere e prodotti innovativi, e la Wine Discovery, curata dalla Vinitaly International Academy che, con la presenza di esperti e sommelier, avvicinerà il mondo del vino alle altre filiere di TuttoFood (I grandi vini bianchi d'Italia, Tre rossi di Sardegna ai vertici del vino nazionale, I grandi rossi del Centro e del Sud, I nobili di Piemonte: Barbaresco e Barolo, I grandi rossi del Chianti e di Montalcino: non solo Sangiovese, Il grande Sud: Puglia, Basilicata e Sicilia, Supertuscans). Con Daymon Europe, leader mondiale nella consulenza retailer, e Sg Marketing è nato il format di formazione, incontro mirato domanda-offerta ed eventi esterni Retail Next (cui partecipano Auchan, Carrefour, Consorzio Coralys, Coop, Gruppo Végé, Magazzini Gabrielli, Despar Aspiag, ma ci saranno anche Esselunga e Conad). Degustazioni e show-cooking sono alla base delle Academy, mentre ai

Jre-Jeunes Réstaurateurs è affidata l'Area Gourmet. Blue Sea Land, l'Expo internazionale dei Distretti Agroalimentari del Mediterraneo e del Medioriente, racconta TuttoSeaFood, con FederBio è nato TuttoGreen, e l'olio extra vergine di oliva italiano è protagonista con Unaprol.

Focus - Dalla food policy ai trend del futuro, dalla ricerca scientifica alla cultura, tra convegni, show cooking, degustazioni, numeri e approfondimenti con tante personalità e grandi chef, il mondo del food in tutte le sue declinazioni a "TuttoFood 2017"

"Il valore della food policy. La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità" è, tra i convegni, il tema di quello che aprirà "TuttoFood 2017" (8 maggio), partendo da una ricerca Censis per discutere di come garantire il consumo accessibile di prodotti sicuri e di alta qualità e di come promuovere il riutilizzo delle risorse naturali. Di "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione" si parlerà nella tavola rotonda della Fipe-Confindustria sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere, con il presidente Lino Stoppani e moderata da Licia Granello firma de "La Repubblica", con gli chef stellati Davide Oldani del Ristorante D'O, Carlo Cracco del Ristorante Cracco e Moreno Cedroni del Ristorante Madonnina del Pescatore, con Marisa Porrini, docente dell'Università La Statale di Milano, e Antonio Schiavelli, presidente di Unaproa. Di "Frutta secca ed essiccata tra gli elementi chiave di una dieta preventiva: cosa dice la scienza?" parleranno invece Life Italia e Fondazione Veronesi, mentre l'"Utilizzo delle tecnologie ad alta pressione idrostatica (Hpp): sicurezza alimentare e vantaggi per l'export" è il tema scelto da Assica-Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi. L'Ice-Italian Trade Agency si occuperà dei focus su come esportate l'agroalimentare made in Italy nei mercati del mondo, dagli Usa al Canada, dall'Uk alla Polonia, dall'Australia a Taiwan, da Israele alla Romania. Il 9 maggio Iri presenta "Stili di vita e consumi alimentari: rischi e opportunità per gli operatori del food nel largo consumo", mentre Unaprol affronta l'"Effetto Brexit : come esportare olio in Uk". Con Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentare si parlerà invece di "Trovare l'america, le opportunità del settore lattiero caseario negli Usa" (9 maggio) e di "Latte biologico: sfide e opportunità per le cooperative" (10 maggio), mentre il Milkcoop forum offrirà una panoramica sulle problematiche e le sfide del comparto con un approfondimento sui trend di consumo e sull'innovazione nelle filiere lattiero casearie (11 maggio).

In arrivo da 12 Paesi d'Europa, i talenti dei Jre-Jeunes Réstaurateurs d'Europe, animeranno con i loro show cooking l'Area Gourmet, mentre il Ristorante Fruit&Veg e Fruit Bar di Fipe proporrà assaggi di succhi e centrifugati, con l'arte dell'intaglio di frutta e verdura del maestro Beppo Tonon, fino al prototipo di bar salutistico ed ecosostenibile con il progetto "5 colori in 5 porzioni" di Unaproa. Protagonista anche il couscous interpretato dalle blogger di Giallozaffeano Sara Bonaccorsi e Simona Novarini, e con Nonna Clementina, maestra di "panella" che insegna a tirare a mano la sfoglia con pasta Campofilone. Tra le degustazioni, l'8 maggio, le frolle create con i burri piemontesi de Le Fattorie Fiandino dal Campione del mondo di pasticceria Diego Crosara. Dal dolce al salato, in Corea, gli chef Sun Young Koo e Fabrizio Ferrari daranno un tocco tricolore ai tipici involtini coreani di grano saraceno. Conclusione "energizzata" da Macalove Dolcitalia, con Rocco Siffredi che farà assaggiare il suo energy drink ad "alto contenuto d'amore". Caffè Corsini ospita invece una degustazione dei migliori microlotti di caffè selezionati da Francesco Sanapo, Molino Quaglia fa un viaggio dalla pizza classica alla pizza gourmet, il Consorzio del Grana Padano Dop una diretta live su Facebook.

Dal Consorzio Gorgonzola, il 9 maggio, non poteva che esserci lo chef stellato Antonio Cannavacciuolo, per creare dal vivo ricette a base di Gorgonzola Dop. Ancora formaggi da La Golosa di Puglia con il maestro Gianfranco Vissani, live. Le specialità della filiera Madeo incontrano l'anima dello Chic, con assaggi a base di salumi e carni di suino nero, dello Paolo Barrale, stella Michelin al Marennà (Feudi di San Gregorio) e presidente Associazione Chic. Da Andriani, invece, con Peppe Zullo, i legumi cambiano forma. Dopo i piatti forti,

il dessert leggero: da The Bridge, il maestro Stefano Broccoli prepara in torte e pasticcini completamente vegetali, senza lattosio e zero colesterolo. Infine, un caffè gourmet monorigine con metodo di estrazione Ibrik, a La Cafferria, con Helena Oliviero, Trainer ufficiale Specialty Coffee Association. Il 10 maggio, da Antimo Caputo, assaggi di pizza bio col maestro Gino Sorbillo, mentre da De Matteis arriva lo chef Alessandro Borghese alle prese con la Pasta Armando. Con uno speciale show-cooking Vallespluga presenta un prodotto innovativo che rivoluzionerà il modo di preparare e gustare il celebre Galletto. L'11 maggio da Molino Denti arriva anche lo chef pasticciere Luca Montersino con le nuove farine per pasticceria. Le Farine Magiche, ospitano invece show cooking di Riccardo Facchini, Roberto Valbuzzi, Ivano Ricchebono e Andy Luotto.

Più di 100 appuntamenti presenteranno dati, anticiperanno tendenze e approfondiranno tematiche specialistiche. Il 9 maggio si parla dell'impatto delle nuove tendenze di consumo sulle materie prime e i processi industriali nell'incontro "Il bakery made in Italy interpreta i trend mondiali" organizzato da Casillo con Aidepi, Barilla e Domino's Pizza. All'Assemblea Generale di AssoBio, intervengono il presidente Roberto Zanoni, Paolo Carnemolla, presidente FederBio, e Nicola de Carne, Retailer Client Business Partner Nielsen, che presenta i dati sulle vendite bio nella gdo nel primo trimestre 2017. Nel workshop "Commodity Agroindustriali. Market forecast 2017/2018" di Aidepi gli esperti dell'analista di settore Areté illustrano gli andamenti delle singole commodity, dai cereali alla soia, alla frutta secca. Un prodotto iconico sotto i riflettori è l'"Olio Evo e i suoi utilizzi anche extra-alimentari" nell'incontro di Unaprol e Dipartimento di Scienze della Salute (Diss) dell'Università La Statale di Milano. Una provocazione è al centro del convegno di Brazzale "Il Made in Italy non esiste", con, tra gli altri, Roberto Brazzale, Giancarlo Corò, docente dell'Università Ca' Foscari di Venezia, e Francesco Cancellato, direttore de "Linkiesta". Dal mondo del "veg" e sostenibile, Anicav-Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali presenta "Sua maestà il pomodoro pelato", incontro sulla filiera del pomodoro italiano con lo chef Giulio Coppola, che tenterà il record del ragù più grande del mondo. Di "Agricoltura sostenibile e nutrizione, dalla difesa alla valorizzazione dei nutrienti d'eccellenza" ne parla Linfa S.C.ar.l.

Il 10 maggio, al centro le prescrizioni religiose alimentari, nel convegno "Halal & gdo: posizionamento dei prodotti certificati halal nella grande distribuzione europea ed internazionale" di Whad-World Halal Development, ente di certificazione halal per l'Italia. Altro tema caldo il free-from con il workshop "Il consumatore celiaco, da sfida a opportunità" di Aic-Associazione Italiana Celiachia. Ancora Aidepi parla di "Le procedure per il ritiro/richiamo di prodotti non conformi e il nuovo Sistema Informativo Sanitario", con il Ministero della Salute e l'Istituto Superiore di Sanità. Quindi il tema emergente del benessere animale con Fattorie Osella, prima azienda a dotarsi di un disciplinare, in un talk-show con, tra gli altri, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero e la responsabile Settore Alimentare Ciwf-Compassion in World Farming Elisa Bianco.

Tanti i temi al centro di Spazio Nutrizione: l'8 maggio l'Utilizzo dei probiotici in tutte le fasi della vita; Obesità: malattia negletta; Dimagrimento e controllo del peso; Sicurezza alimentare: il ruolo della filiera; e Health city. Dall'urban health all'urban diabetes. **Ma ci sarà anche il lancio di "Nutrizione è salute 2017", la campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non della Fmsi-Federazione Medico Sportiva Italiana.** Il 9 maggio si parla di Nutrizione funzionale nel primo anno di vita; Disturbi del comportamento alimentare e ruolo dell'educazione alimentare; Integrazione e salute; e Salute donna. Il 10 maggio sarà la volta di La medicina personalizzata dal feto all'adulto; Dieta mediterranea; Nutrizione di genere e ristorazione collettiva; Nutrizione e recupero per la performance; e Successful ageing. Infine l'11 maggio si parla di Nutrizione e sicurezza specializzate nei primi 3 anni di vita; Nutrizione e cancro; Ruolo della nutrizione nella fertilità di coppia (convegno Enpab); e Disbiosi e intestino permeabile (www.spazionutrizione.it).

Tra incontri e show cooking, nelle Academy, con l'Associazione Cuochi Milano e Provincia, l'8 maggio si parlerà di tonno che diventa bresaola con Carlo Lafranceschina, di cucina vegetale con Giulia Giunta e Stefano Broccoli, e di pizza con grani antichi con Matteo Beretta. Il 9 maggio occhi puntati sul fenomeno free-from con la pausa pranzo gluten-free al bar proposta dallo chef Marco Frascini, poi i dati e le tendenze di Euromonitor in "Trends in the European foodservice market" a cura della senior analyst Derya Lawrence. E non può mancare il bio nell'incontro "Salute e cibo" a cura di SolleoneBio. Il 10 maggio i più talentuosi chef della cucina free-from si cimenteranno ne "La stella della cucina senza glutine", concorso di cucina gluten-free. Infine, l'11 maggio, la sostenibilità, anima il dibattito "Green e Blue Economy: i distretti produttivi nell'economia circolare", a cura di Giovanni Tumbiolo.

Con il fuorisalone Week&Food di "TuttoFood 2017" (4-11 maggio), che si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città, Milano è la capitale mondiale del cibo

Una grande festa del cibo di qualità, e anche una riflessione sulla naturalità, la sostenibilità e la lotta allo spreco alimentare: ecco Week&Food (4-11 maggio; con la presentazione ieri alla Fondazione Giangiacomo Feltrinelli con il Ministro Maurizio Martina e il sindaco Giuseppe Sala), cuore del fuorisalone ideato da "TuttoFood 2017" che, grazie alla collaborazione con Comune di Milano, Regione Lombardia, Confcommercio, Fondazione Feltrinelli e Jre-Jeunes Restaurateurs si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città, che si è aperta ieri fino all'11 maggio, e che si intreccia con la Milano Food Week che ha in Zona Tortona Savona il suo quartier generale. Protagonisti espositori e associazioni confindustriali e di categoria che, in continuità con lo spirito di Expo, per la prima volta usciranno da "TuttoFood" per condividere anche con foodies, viaggiatori e cittadini le eccellenze di solito riservate in anteprima ai professionisti del settore, nelle location più di trendy della città, tra degustazioni, show cooking, incontri, workshop, street food, mostre, per un totale di oltre 300 eventi diffusi con tanti grandi chef.

Si inizia al The Mall di Porta Nuova, dove dal 4 al 7 maggio, c'è "Taste of Milano", il Festival dove gli chef stellati - da Felice Lo Basso a Claudio Sadler, da Tano Simonato ad Andrea Berton - incontrano il grande pubblico (www.tasteofmilano.it). I Jre sono protagonisti di sessioni "live" in cui 12 chef da 12 Paesi dedicate ai grandi classici e, in 7 prestigiosi hotel 5 stelle, reinterpretano ogni sera il tradizionale aperitivo milanese a 5 stelle. Dal 6 al 10 maggio, al Superstudio Più di via Tortona 27, c'è Italian Gourmet, una cinque giorni non-stop di eventi dedicati alla grande tradizione enogastronomica italiana con chef stellati del calibro di Pino Cuttaia, Luca Marchini, Luigi Pomata, Pietro Leemann, Marco Sacco, Claudio Sadler ed Emanuele Scarello, in diverse aree tematiche: entertainment, cultura, cibo, workshop (<http://evento.italiangourmet.it>). Il 5 maggio, saranno riconsegnati alla città i Dazi dell'Arco della Pace, che ospiteranno eventi serali facendo eco alle iniziative sparse in città. Qui, la mostra "Design for Food" di Adi (Associazione del Disegno Industriale) illustrerà come il design sia parte essenziale di uno dei comparti più importanti del made in Italy.

Tra le iniziative diffuse, "Le fermate del gusto" articoleranno percorsi di street food tra Corso Garibaldi, Piazza XXV Aprile e vie limitrofe, oltre che in Piazza XXIV Maggio e Nuova Darsena, tra Apecar, food truck e pop-up sempre più gourmand. Il cibo di strada, poi, dal 4 al 6 maggio è protagonista di un nuovo progetto che combatte lo spreco alimentare, Intensive Food Care: un food truck-ambulanza, realizzato da Street Food Mobile, Al Cortile, per offrire una seconda chance ai prodotti dei mercati locali che verranno recuperati a fine giornata e che la Food Genius Academy trasformerà in food-box. L'8 e 9 maggio, i migliori ristoranti e locali di Milano proporranno degustazioni di piatti, menù, vini, cocktail dedicati alla "Week&Food Experience". Dall'8 all'11 maggio con il progetto FoodFriends si ampliano i circuiti dedicati al commercio con i percorsi: FoodFriends Day con assaggi nei negozi e mercati coperti e degustazioni in ristoranti e bar; FoodFriends Night con feste in alcune vie della città; FoodFriends Weekend dedicato all'accoglienza e infine FoodFriends Charity

con la “FoodFriends doggy bag” e la “FoodFriends sustainability week” per la lotta allo spreco alimentare. Infine, dal 3 al 9 maggio, al punto vendita de “Il Viaggiator Goloso” in viale Bellisario 1-3 si potrà diventare giurati del concorso: “Cheese for People Awards”, per valorizzare i formaggi tipici italiani attraverso assaggi “al buio”.

Ma il fuorisalone sarà anche riflessione e consapevolezza. In collaborazione con FederBio, il 6 maggio Palazzo Giureconsulti in via Mercanti ospita la Festa del Bio, con produttori, aziende, consumatori, giornalisti, blogger e aperta a Millennials, studenti, bambini e adulti. Intanto dal 4 al 10 maggio, la Fondazione Feltrinelli in viale Pasubio sarà animata da dibattiti, laboratori, talk, e spettacoli per adulti e bambini con la partecipazione di protagonisti nazionali e internazionali impegnati in attività istituzionali, associative, imprenditoriali, di ricerca e culturali: da Piercarlo Grimaldi, Rettore dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo-Bra, a Silvia Polleri, direttrice del ristorante InGalera presso il Carcere di Bollate, dall’economista e direttore dell’Earth Institute della Columbia University Jeffrey Sachs al filosofo Salvatore Veca, da Danielle Nierenberg, presidente di Food Tank, a Tiziana dell’Orto, direttore generale World Food Programme Italia, da Sam Kass, consulente nutrizionale e chef della Casa Bianca durante l’amministrazione di Barack Obama, ai reading di Lella Costa con testo di Michele Serra, al dialogo sul cibo della scrittrice Simonetta Agnello Hornby e lo chef Filippo La Mantia, solo per citarne alcuni. “Leggende italiane”: è invece il format a cura del Food Designer Paolo Barichella, un modo unico per raccontare la vera essenza del Made in Italy evidenziando il comun denominatore di persone e prodotti che lo hanno reso leggendario nel mondo: la Passione. Tra gli incontri l’Apericena con Javier Zanetti organizzato da Fondazione Pupi, Onlus che ha l’obiettivo di operare nel settore della protezione integrale dei diritti dei bambini e degli adolescenti.

Tra gli eventi della Milano Food Week gli storycooking tenuti da importanti chef, che si alterneranno per raccontare (e mostrare) ricette e materie prime del territorio di provenienza, da Enrico Bartolini a Luigi Taglienti, da Andrea Aprea a Filippo La Mantia (www.milanofoodweek.com). Intanto, in Zona Tortona Savona Coldiretti ha inaugurato un orto urbano.

Ma tutti, davvero tutti, i monumenti ed i locali della città sono coinvolti ospitano almeno un evento, dal Castello Sforzesco ai Musei.

<http://www.zazoom.it/2017-05-04/milano-l8-maggio-la-campagna-nazionale-di-educazione-alimentare-nutrizione-e-salute-2017/2829317/>

Il piatto di domani Leggero di tradizione e delicato



Milano | l'8 maggio la Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute"



Corretta alimentazione e attività fisica sono un connubio imprescindibile per il benessere della ...

Segnalato da [metoweb.eu](#)

[Commenta](#)

Milano: l'8 maggio la Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute" 2017 (Di giovedì 4 maggio 2017) Corretta alimentazione e attività fisica sono un connubio imprescindibile per il benessere della popolazione di tutte le età. È partendo da questo presupposto che la Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà il prossimo 8 maggio, presso il Centro Congressi della Fiera di Milano-Rho, in concomitanza con la fiera agroalimentare "Tuttofood", la Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute" 2017, indirizzata non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. "Il nostro obiettivo è quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell'ambito della corretta alimentazione – spiega il presidente della FMSI, Maurizio Casasco – un tema di grande attualità, ma che troppo spesso è trattato in maniera superficiale. Viceversa i medici specializzati in medicina dello sport attraverso questa Campagna mettono a ... [Leggi la](#)

Corretta alimentazione e attività fisica sono un connubio imprescindibile per il benessere della popolazione di tutte le età. È partendo da questo presupposto che la Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà il prossimo 8 maggio, presso il Centro Congressi della Fiera di Milano-Rho, in concomitanza con la fiera agroalimentare "Tuttofood", la Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute" 2017, indirizzata non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. "Il nostro obiettivo è quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell'ambito della corretta alimentazione – spiega il presidente della FMSI, Maurizio Casasco – un tema di grande attualità, ma che troppo spesso è trattato in maniera superficiale. Viceversa i medici specializzati in medicina dello sport attraverso questa Campagna mettono a disposizione tutte le loro conoscenze e il loro background al fine di indicare il modo più appropriato per alimentarsi e, di conseguenza, per rimanere in ottima salute". Il programma del Convegno di presentazione, a cui sono stati invitati il Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, che ha concesso il patrocinio del Ministero, e il Ministro delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali Maurizio Martina, prevede alle ore 14 i saluti istituzionali da parte di Giulio Gallera e Antonio Rossi, rispettivamente assessori al welfare e allo sport della Regione Lombardia, Oreste Perri, presidente del Comitato Regionale del Coni Lombardia, Carlo Tavecchio, presidente della Federazione Italiana Giuoco Calcio, Fabio Pigozzi, presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport e Maurizio Casasco, presidente della FMSI. A presentare le linee guida della Campagna FMSI ci saranno Emanuele Cereda, specialista in nutrizione clinica, e Gianfranco Beltrami, vicepresidente vicario della Federazione e presidente della Commissione Medica World Baseball Softball Confederation. Al Convegno interverranno anche gli sponsor ufficiali "Amici della Salute", con una tavola rotonda in cui si confronteranno i top manager delle 12 aziende sponsor della Campagna: Giuliano Carletti, amministratore delegato Parmareggio; Salvatore Castiglione, communication director Danone Italia; Marco Ferrari, direttore generale Bonomelli; Luca Granata, direttore generale Consorzio Opera; Silvia Lazzarin, amministratore delegato Latteria Montello; Cristina Marchetti, amministratore delegato Valbona; Giuliano Mengoli, direttore generale Consorzio

Patata Italiana di Qualità – Selenella; Massimo Monti, amministratore delegato Alce Nero; Luciano Pirovano, international marketing & CSR director Bolton Alimentari; Giovanni Pomella, direttore generale Parmalat Italia; Stefano Rinaldi, amministratore delegato Gruppo Salov; Pier Paolo Rosetti, direttore generale Conserve Italia. Chiuderà il pomeriggio la presentazione da parte del Prof. Arsenio Veicsteinas, presidente del Comitato scientifico-culturale FMSI, dei risultati dello studio epidemiologico nazionale realizzato da FMSI che ha coinvolto 24.000 atleti e per la prima volta ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate dagli atleti in sede di anamnesi, con focus sulla alimentazione e sulle preferenze dell'atleta di ogni età. L'evento è gratuito e aperto al pubblico salvo iscrizione e disponibilità di posti.

<http://www.meteoweb.eu/2017/05/milano-l8-maggio-la-campagna-nazionale-di-educazione-alimentare-nutrizione-e-salute-2017/896933/>

Milano: l'8 maggio la Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute" 2017



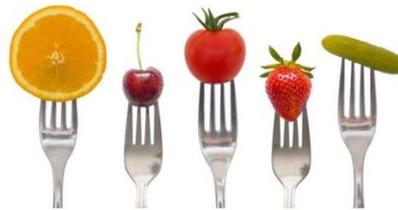
HOME NEWS METEO NOWCASTING GEO-VULCANOLOGIA ASTRONOMIA MEDICINA & SALUTE TECNOLOGIA VIAGGI OLTRE LA SCIENZA FOTO VIDEO

Milano: l'8 maggio la Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute" 2017

La Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute" 2017 è indirizzata non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva

A cura di *Filomena Fotia* - 4 maggio 2017 - 12:44

Mi piace 496 mila



Corretta alimentazione e attività fisica sono un connubio imprescindibile per il benessere della popolazione di tutte le età. È partendo da questo presupposto che la Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà il prossimo 8 maggio, presso il Centro Congressi della Fiera di Milano-Rho, in concomitanza con la fiera agroalimentare "Tuttofood", la Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute" 2017, indirizzata non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. "Il nostro obiettivo è quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell'ambito della corretta alimentazione – spiega il presidente della FMSI, Maurizio Casasco – un tema di grande attualità, ma che troppo spesso è trattato in maniera superficiale. Viceversa i medici specializzati in medicina dello sport attraverso questa Campagna mettono a disposizione tutte le loro conoscenze e il loro background al fine di indicare il modo più appropriato per alimentarsi e, di conseguenza, per rimanere in ottima salute". Il programma del Convegno di presentazione, a cui sono stati invitati il Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, che ha concesso il patrocinio del Ministero, e il Ministro delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali Maurizio Martina, prevede alle ore 14 i saluti istituzionali da parte di Giulio Gallera e Antonio Rossi, rispettivamente assessori al welfare e allo sport della Regione Lombardia, Oreste Perri, presidente del Comitato Regionale del Coni Lombardia, Carlo Tavecchio, presidente della Federazione Italiana Giuoco Calcio, Fabio Pigozzi, presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport e Maurizio Casasco, presidente della FMSI. A presentare le linee guida della Campagna FMSI ci saranno Emanuele Cereda, specialista in nutrizione clinica, e Gianfranco Beltrami, vicepresidente vicario della Federazione e presidente della Commissione Medica World Baseball Softball Confederation. Al Convegno interverranno anche gli sponsor ufficiali "Amici della Salute", con una tavola rotonda in cui si confronteranno i top manager delle 12 aziende sponsor della Campagna: Giuliano Carletti, amministratore delegato Parmareggio; Salvatore Castiglione, communication director Danone Italia; Marco Ferrari, direttore generale

Bonomelli; Luca Granata, direttore generale Consorzio Opera; Silvia Lazzarin, amministratore delegato Latteria Montello; Cristina Marchetti, amministratore delegato Valbona; Giuliano Mengoli, direttore generale Consorzio Patata Italiana di Qualità – Selenella; Massimo Monti, amministratore delegato Alce Nero; Luciano Pirovano, international marketing & CSR director Bolton Alimentari; Giovanni Pomella, direttore generale Parmalat Italia; Stefano Rinaldi, amministratore delegato Gruppo Salov; Pier Paolo Rosetti, direttore generale Conserve Italia. Chiuderà il pomeriggio la presentazione da parte del Prof. Arsenio Veicsteinas, presidente del Comitato scientifico-culturale FMSI, dei risultati dello studio epidemiologico nazionale realizzato da FMSI che ha coinvolto 24.000 atleti e per la prima volta ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate dagli atleti in sede di anamnesi, con focus sulla alimentazione e sulle preferenze dell'atleta di ogni età. L'evento è gratuito e aperto al pubblico salvo iscrizione e disponibilità di posti.

<http://www.dire.it/newsletter/salute/anno/2017/maggio/03/?news=08>

'Nutrizione e' salute', da Fmsi al via campagna educativa



ARCHIVIO | IL PROGETTO | ISCRIZIONE

Newsletter del 3 maggio 2017

'Nutrizione e' salute', da Fmsi al via campagna educativa

L'8/05 presentazione al centro congressi 'stella polare' di Rho

(DIRE - Notiziario settimanale Sanita') Roma, 3 mag. - Una campagna dedicata all'educazione alimentare di chi pratica attivita' sportiva, pensata per promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attivita' quotidiane, agendo direttamente sugli atleti e sulle loro famiglie. Al via la Campagna Educativa 2017 'Nutrizione e' salute' promossa dalla Federazione Medico Sportiva Italiana. La presentazione si terra' lunedi' 8 maggio alle 14 presso la Sala Auditorium del Centro Congressi 'Stella Polare' di Rho Fiera, a Milano. In occasione del convegno, il professor Arsenio Veicsteinas, presidente del Comitato Scientifico-Culturale di Fmsi, illustrera' i risultati dello studio Epidemiologico Nazionale condotto dalla Fmsi.

Una campagna dedicata all'educazione alimentare di chi pratica attivita' sportiva, pensata per promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attivita' quotidiane, agendo direttamente sugli atleti e sulle loro famiglie. Al via la Campagna Educativa 2017 'Nutrizione e' salute' promossa dalla Federazione Medico Sportiva Italiana. La presentazione si terra' lunedi' 8 maggio alle 14 presso la Sala Auditorium del Centro Congressi 'Stella Polare' di Rho Fiera, a Milano. In occasione del convegno, il professor Arsenio Veicsteinas, presidente del Comitato Scientifico-Culturale di Fmsi, illustrera' i risultati dello studio Epidemiologico Nazionale condotto dalla Fmsi.

Prevista anche una tavola rotonda alla quale parteciperanno i massimi rappresentanti delle dodici aziende partner della Campagna, selezionate quali migliori rappresentati della stessa nel mercato nazionale, che affronteranno il tema 'Investire nella salute: alimentazione e sport fra marketing e ricerca scientifica'. Sono stati invitati: il ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, l'on. Maurizio Martina e l'on. Sandro Gozi. E ancora: il presidente della Ficg, Carlo Tavecchio; Giulio Gallera e Antonio Rossi, rispettivamente assessore al Welfare e allo Sport e Giovani della Regione Lombardia; Oreste Perri, presidente del Comitato Regionale di Coni-Lombardia; Fabio Pigozzi, presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport, e Maurizio Casasco, presidente della Fmsi.

03-05-17



Online

<http://www.acquabuona.it/2017/05/news8-11-maggio-a-milano-tuttofood-2017-show-cooking-trend-ricerca-scientifica-cultura-di-settore/>

8-11 maggio a Milano: Tuttofood 2017: show cooking, trend, ricerca scientifica, cultura di settore



Home Amici Chi Contatti Notiziario Policy e-mail Newsletter Cerca L'evento: Terre d'Italia

8-11 maggio a Milano: Tuttofood 2017: show cooking, trend, ricerca scientifica, cultura di settore

Di L'AcquaBuona • 3 Mag 2017 • Rubrica: Da vedere e da sapere, Eventi

È un'edizione ancora più ricca di contenuti di qualità TUTTOFOOD 2017, a fieramilano da lunedì 8 a giovedì 11 maggio prossimi. Appuntamento di profilo elevato il convegno inaugurale, lunedì 8 maggio alle 11.00 nella Sala Martini del Centro Congressi Stella Polare, su *Il valore della food policy. La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità*. A partire dalla ricerca condotta sul tema da CENSIS in esclusiva per TUTTOFOOD, presentata in anteprima, si discute di come garantire il consumo accessibile di prodotti sicuri e di alta qualità e di come promuovere il riutilizzo delle risorse naturali.

Alle 14.30 in Sala Martini proseguono i temi di sistema con *Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione*, convegno organizzato da FIPE.Confcommercio, sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere. Introdotta dal Presidente di FIPE Lino Stoppani e moderata da Licia Granello de *La Repubblica*, la tavola rotonda confronta gli chef stellati Davide Oldani del Ristorante D'O, Carlo Cracco del Ristorante Cracco e Moreno Cedroni del Ristorante Madonnina del Pescatore con Marisa Porrini, docente dell'Università La Statale di Milano e Antonio Schiavelli, Presidente di UNAPROA.

"Nutrizione è Salute 2017" è il titolo della campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non che verrà presentata oggi all'interno di "Tuttofood" in programma alla Fiera di Milano-Rho. Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. "Il nostro obiettivo è quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell'ambito della corretta alimentazione - spiega il presidente della FMSI, Maurizio Casasco - un tema di grande attualità, ma che troppo spesso è trattato in maniera superficiale. Viceversa i medici specializzati in medicina dello sport attraverso questa campagna mettono a disposizione tutte le loro conoscenze e il loro background in modo da indicare il modo più appropriato per alimentarsi e, di conseguenza, per rimanere in ottima salute". Il programma prevede alle ore 14 i saluti istituzionali da parte di Giulio Gallera e Antonio Rossi, assessori al welfare e allo sport della Regione Lombardia, di Oreste Perri, presidente del Comitato Regionale del Coni Lombardia, di Fabio Pigozzi, presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport, e di Maurizio Casasco, presidente della FMSI. A presentare le linee guida dello studio FMSI ci saranno Emanuele Cereda, specialista in nutrizione clinica e Gianfranco Beltrami, vicepresidente vicario della Federazione e presidente della Commissione Medica World Baseball Softball Confederation. All'appuntamento interverranno anche gli sponsor "Amici della Salute". I lavori saranno chiusi dalla presentazione da parte del professor Arsenio Veicsteinas, presidente del Comitato scientifico-culturale della FMSI, di uno studio epidemiologico nazionale realizzato dalla Federazione. Si tratta di un progetto che per la prima volta, in Italia ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate da 24.000 atleti in sede di anamnesi.

<http://all-daily-news.com/2017/05/03/convegno-nazionale-campagna-nutrizione-e-salute-fmsi-2017/00178216>

Convegno Nazionale: Campagna Nutrizione è Salute FMSI 2017

All Daily News

HOME

BUSINESS

FINANCE

MEDICINE AND HEALTHCARE

SPORTS

TECH

OTHER

Convegno Nazionale: Campagna Nutrizione è Salute FMSI 2017



La corretta alimentazione e attività fisica sono il connubio imprescindibile per il benessere della popolazione di tutte le età. E' partendo da questi due assiomi che la Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà il prossimo 8 maggio la seconda edizione della Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute 2017", iniziativa patrocinata dal Ministero della Salute, presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali, Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e dal Comitato Olimpico nazionale Italiano – CONI.

[leggere -->](#)

La corretta alimentazione e attività fisica sono il connubio imprescindibile per il benessere della popolazione di tutte le età. E' partendo da questi due assiomi che la Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà il prossimo 8 maggio la seconda edizione della Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute 2017", iniziativa patrocinata dal Ministero della Salute, presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali, Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e dal Comitato Olimpico nazionale Italiano – CONI.

"La FMSI, con i suoi 4.500 medici di medicina sportiva e oltre 100 centri convenzionati su tutto il territorio nazionale, ha deciso di scendere in campo per farsi portavoce diretta della nuova edizione della campagna Nutrizione e Salute", ha commentato Maurizio Casasco, Presidente della FMSI. "La campagna è la prima mai realizzata in Italia per ampiezza ed eterogeneità del target interessato (il milione di atleti agonistici e non agonistici che si sottopongono alla visita di idoneità sportiva) e si propone di diffondere un modello di corretta nutrizione attraverso la voce autorevole dei medici di medicina dello sport".

La campagna verrà presentata all'interno di un convegno che vedrà confrontarsi i massimi esponenti degli enti pubblici e privati coinvolti a vario titolo dal tema: sono stati inviati a partecipare oltre ai presidenti di FMSI e FIMS anche il Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, il Ministro delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali Maurizio Martina, l'on. Sadro Gozi, Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, e il Presidente della FIGC Carlo Tavecchio. In una tavola rotonda si confronteranno poi i top manager delle 12 aziende partner ufficiali dell'iniziativa, ovvero: Parmareggio, Danone Italia, Bonomelli, Consorzio Opera, Latteria Montello, Valbona, Consorzio Italiano Patata Di Qualità, Alce Nero, Csr Gruppo Bolton, Parmalat Italia, Gruppo Salov, Conserve Italia. Chiuderà il pomeriggio la presentazione dei risultati dello studio epidemiologico nazionale realizzato da FMSI che ha coinvolto 24.000 atleti e per la prima volta ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate dagli atleti in sede di anamnesi.

03-05-17



Online

<http://www.area-press.eu/comunicatistampa/2017/05/03/convegno-nazionale-campagna-nutrizione-salute-fmsi-2017/>

Convegno Nazionale: Campagna Nutrizione è Salute FMSI 2017



Convegno Nazionale: Campagna Nutrizione è Salute FMSI 2017

Di Silvia Morelli | 3 maggio 2017 | Comunicati

La corretta alimentazione e attività fisica sono il connubio imprescindibile per il benessere della popolazione di tutte le età. E' partendo da questi due assiomi che la Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà il prossimo 8 maggio la seconda edizione della Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute 2017", iniziativa patrocinata dal Ministero della Salute, presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali, Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e dal Comitato Olimpico nazionale Italiano – CONI.

"La FMSI, con i suoi 4.500 medici di medicina sportiva e oltre 100 centri convenzionati su tutto il territorio nazionale, ha deciso di scendere in campo per farsi portavoce diretta della nuova edizione della campagna Nutrizione e Salute", ha commentato Maurizio Casasco, Presidente della FMSI. "La campagna è la prima mai realizzata in Italia per ampiezza ed eterogeneità del target interessato (il milione di atleti agonistici e non agonistici che si sottopongono alla visita di idoneità sportiva) e si propone di diffondere un modello di corretta nutrizione attraverso la voce autorevole dei medici di medicina dello sport".

La corretta alimentazione e attività fisica sono il connubio imprescindibile per il benessere della popolazione di tutte le età. E' partendo da questi due assiomi che la Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà il prossimo 8 maggio la seconda edizione della Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute 2017", iniziativa patrocinata dal Ministero della Salute, presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali, Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e dal Comitato Olimpico nazionale Italiano – CONI.

"La FMSI, con i suoi 4.500 medici di medicina sportiva e oltre 100 centri convenzionati su tutto il territorio nazionale, ha deciso di scendere in campo per farsi portavoce diretta della nuova edizione della campagna Nutrizione e Salute", ha commentato Maurizio Casasco, Presidente della FMSI. "La campagna è la prima mai realizzata in Italia per ampiezza ed eterogeneità del target interessato (il milione di atleti agonistici e non agonistici che si sottopongono alla visita di idoneità sportiva) e si propone di diffondere un modello di corretta nutrizione attraverso la voce autorevole dei medici di medicina dello sport".

La campagna verrà presentata all'interno di un convegno che vedrà confrontarsi i massimi esponenti degli enti pubblici e privati coinvolti a vario titolo dal tema: sono stati inviati a partecipare oltre ai presidenti di FMSI e FIMS anche il Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, il Ministro delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali Maurizio Martina, l'on. Sadro Gozi, Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, e il Presidente della FIGC Carlo Tavecchio. In una tavola rotonda si confronteranno poi i top manager delle 12 aziende partner ufficiali dell'iniziativa, ovvero: Parmareggio, Danone Italia, Bonomelli, Consorzio Opera, Latteria Montello, Valbona, Consorzio Italiano Patata Di Qualità, Alce Nero, Csr Gruppo Bolton, Parmalat Italia, Gruppo Salov, Conserve Italia. Chiuderà il pomeriggio la presentazione dei risultati dello studio epidemiologico nazionale realizzato da FMSI che ha coinvolto 24.000 atleti e per la prima volta ha messo a confronto i dati scientifici

emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate dagli atleti in sede di anamnesi.

L'evento è gratuito e aperto al pubblico salvo iscrizione e disponibilità di posti. Per accredito: <http://bit.ly/2orONIA> E' possibile visionare il programma completo al link <http://bit.ly/2qdpGuG>

<http://www.milanotoday.it/eventi/convegno-nazionale-nutrizione-2017.html>

Convegno nazionale nutrizione è salute 2017

MILANO TODAY

Sezioni

Eventi

Segnala Evento



Eventi / Incontri

Convegno nazionale nutrizione è salute 2017

DOVE

[Centro Congressi Stella Polare](#)

Strada Statale Sempione

Rho

QUANDO

Dal 08/05/2017 al 08/05/2017

13.30

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI



La corretta alimentazione e attività fisica sono il connubio imprescindibile per il benessere della popolazione di tutte le età. E' partendo da questi due assiomi che la Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà il prossimo 8 maggio la seconda edizione della Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute 2017", iniziativa patrocinata dal Ministero della Salute, presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali, Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e dal Comitato Olimpico nazionale Italiano - CONI. "La FMSI, con i suoi 4.500 medici di medicina sportiva e oltre 100 centri convenzionati su tutto il territorio nazionale, ha deciso di scendere in campo per farsi portavoce diretta della nuova edizione della campagna Nutrizione e Salute", ha commentato Maurizio Casasco, Presidente della FMSI. "La campagna è la prima mai realizzata in Italia per ampiezza ed eterogeneità del target interessato (il milione di atleti agonistici e non agonistici che si sottopongono alla visita di idoneità sportiva) e si propone di diffondere un modello di corretta nutrizione attraverso la voce autorevole dei medici di medicina dello sport". La campagna verrà presentata all'interno di un convegno che vedrà confrontarsi i massimi esponenti degli enti pubblici e privati coinvolti a vario titolo dal tema: sono stati inviati a partecipare oltre ai presidenti di FMSI e FIMS anche il Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, il Ministro delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali Maurizio Martina, l'on. Sadro Gozi, Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, e il Presidente della FIGC Carlo Tavecchio. In una tavola rotonda si confronteranno poi i top manager delle 12 aziende partner ufficiali dell'iniziativa, ovvero: Parmareggio, Danone Italia, Bonomelli, Consorzio Opera, Latteria Montello, Valbona, Consorzio Italiano Patata Di Qualità, Alce Nero, Csr Gruppo Bolton, Parmalat Italia, Gruppo Salov, Conserve Italia. Chiuderà il pomeriggio la presentazione dei risultati dello studio epidemiologico nazionale

realizzato da FMSI che ha coinvolto 24.000 atleti e per la prima volta ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate dagli atleti in sede di anamnesi. L'evento è gratuito e aperto al pubblico salvo iscrizione e disponibilità di posti. Per accredito: <http://bit.ly/2orONIA> E' possibile visionare il programma completo al link <http://bit.ly/2qdpGuG>

02-05-17

Make Me Feed
Le news dei tuoi hashtags.

Online

<https://www.makemefeed.com/2017/05/02/convegno-nazionale-nutrizione-e-salute-2017-3473570.html>

Convegno nazionale nutrizione è salute 2017

Make Me Feed
Le news dei tuoi hashtags.

#cerca

[#MILANO](#) [#MILAN](#) [#NEWS](#) [#EVENTI](#) [#FINANZA](#) [#AUTO](#) [#GOSSIP](#) [#QUOTIDIANI](#) [#INFORMAZIONE](#) [#TV](#) | [TUTTI I TAG](#)

Convegno nazionale nutrizione è salute 2017

[Twitter](#) [Facebook](#) [Google+](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#) [Instagram](#)

Publicata il: 2/05/2017

convegno nazionale nutrizione è salute 2017



La corretta alimentazione e attività fisica sono il connubio imprescindibile per il benessere della popolazione di tutte le età. E' partendo da questi due assiomi che la Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà il prossimo 8 maggio la seconda edizione della Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute 2017", iniziativa patrocinata dal Ministero della Salute, presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali, Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e dal Comitato Olimpico nazionale Italiano - CONI. "La FMSI, con i suoi 4.500 medici di medicina sportiva e oltre 100 centri convenzionati su tutto il territorio nazionale, ha deciso di scendere in campo per farsi portavoce diretta della nuova edizione della campagna Nutrizione e Salute", ha commentato Maurizio Casasco, Presidente della FMSI. "La campagna è la prima mai realizzata in Italia per ampiezza ed eterogeneità del target interessato (il milione di atleti agonistici e non agonistici che si sottopongono alla visita di idoneità sportiva) e si propone di diffondere un modello di corretta nutrizione attraverso la voce autorevole dei medici di medicina dello sport". La campagna verrà presentata all'interno di un convegno che vedrà confrontarsi i massimi esponenti degli enti pubblici e privati coinvolti a vario titolo dal tema: sono stati inviati a partecipare oltre ai presidenti di FMSI e FIMS anche il Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, il Ministro delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali Maurizio Martina, l'on. Sadro Gozi, Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, e il Presidente della FIGC Carlo Tavecchio. In una tavola rotonda si confronteranno poi i top manager delle 12 aziende partner ufficiali dell'iniziativa, ovvero: Parmareggio, Danone Italia, Bonomelli, Consorzio Opera, Latteria Montello, Valbona, Consorzio Italiano Patata Di Qualità, Alce Nero, Csr Gruppo Bolton, Parmalat Italia, Gruppo Salov, Conserve Italia. Chiuderà il pomeriggio la presentazione dei risultati dello studio epidemiologico nazionale realizzato da FMSI che ha coinvolto 24.000 atleti e per la prima volta ha messo a confronto i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attività agonistica e le dichiarazioni rilasciate dagli atleti in sede di anamnesi. L'evento è gratuito e aperto al pubblico salvo iscrizione e disponibilità di posti. Per accredito: <http://bit.ly/2orONIA> E' possibile visionare il programma completo al link <http://bit.ly/2qdpGuG>

http://www.mediakey.tv/index.php?id=leggi-news&tx_ttnews%5Btt_news%5D=72036&cHash=dd9ebd1917ee8e1c4e78931c0e8613fd

Convegno Nazionale: Campagna Nutrizione è Salute FMSI 2017

mediakey.tv

Cerca

HOME TESTATE NEWS AWARDS VIDEO OPERATORI SHOP IL GRUPPO CONTATTI AREA UTENTI JOB OPPORTUNITIES
NEWSLETTER ARCHIVIO NEWS

02 maggio 2017

Convegno Nazionale: Campagna Nutrizione è Salute FMSI 2017

Categoria: Comunicazione, produzione e concorsi



La Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà lunedì 8 maggio la nuova edizione della "Campagna Educativa 2017 NUTRIZIONE È SALUTE". La Campagna, dedicata all'educazione alimentare di chi pratica attività sportiva, è stata pensata per promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane, agendo direttamente sugli atleti e sulle loro famiglie. In occasione del Convegno, il Professor Arsenio Veicsteinas, Presidente del Comitato Scientifico-Culturale di FMSI, illustrerà inoltre i risultati dello studio Epidemiologico Nazionale condotto dalla FMSI.

Con questa nuova Campagna verrà inaugurata l'apertura del Padiglione "Spazio Nutrizione" della fiera agroalimentare nazionale "TUTTOFOOD". All'interno del Padiglione, l'unico ad essere patrocinato dal Ministero della Salute, la FMSI presenterà gli scopi della Campagna e i partner "Amici della Salute": le dodici aziende partner parteciperanno ad una tavola rotonda che darà loro modo di enunciare le virtù della propria produzione e la filosofia aziendale che le accumuna agli obiettivi della Campagna, caratteristiche per le quali sono state selezionate quali migliori rappresentati nel mercato nazionale.

La Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà lunedì 8 maggio la nuova edizione della "Campagna Educativa 2017 NUTRIZIONE È SALUTE". La Campagna, dedicata all'educazione alimentare di chi pratica attività sportiva, è stata pensata per promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane, agendo direttamente sugli atleti e sulle loro famiglie. In occasione del Convegno, il Professor Arsenio Veicsteinas, Presidente del Comitato Scientifico-Culturale di FMSI, illustrerà inoltre i risultati dello studio Epidemiologico Nazionale condotto dalla FMSI.

Con questa nuova Campagna verrà inaugurata l'apertura del Padiglione "Spazio Nutrizione" della fiera agroalimentare nazionale "TUTTOFOOD". All'interno del Padiglione, l'unico ad essere patrocinato dal Ministero della Salute, la FMSI presenterà gli scopi della Campagna e i partner "Amici della Salute": le dodici aziende partner parteciperanno ad una tavola rotonda che darà loro modo di enunciare le virtù della propria produzione e la filosofia aziendale che le accumuna agli obiettivi della Campagna, caratteristiche per le quali sono state selezionate quali migliori rappresentati nel mercato nazionale.

Al Convegno, che si terrà lunedì 8 maggio, alle ore 14.00, presso la Sala Auditorium del Centro Congressi "Stella Polare" di Rho Fiera, a Milano, in rappresentanza dei dodici partner, saranno presenti i delegati aziendali di Parmareggio, Danone Italia, Bonomelli, Consorzio Opera, Latteria Montello, Valbona, Consorzio Italiano Patata di Qualità, Alce Nero, Gruppo Bolton, Parmalat Italia, Gruppo Salov e Conserve Italia. Interverranno l'On. Beatrice Lorenzin, l'On. Maurizio Martina, l'On. Sandro Gozi e Il Presidente della FIGC Carlo Tavecchio, Giulio

Galleria e Antonio Rossi, rispettivamente Assessore al Welfare e allo Sport e Giovani della Regione Lombardia, Oreste Perri, Presidente del Comitato Regionale di CONI-Lombardia, Fabio Pigozzi, Presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport, e Maurizio Casasco, Presidente della FMSI.

<https://socialmediamanager.it/news-tech/convegno-nazionale-campagna-nutrizione-e-salute-fmsi-2017.html>

Convegno Nazionale: Campagna Nutrizione è Salute FMSI 2017



NEWS COS'È SUGGERISCI UN SITO CONTATTI

Home / News Tech / Convegno Nazionale: Campagna N...

Convegno Nazionale: Campagna Nutrizione è Salute FMSI 2017

02/05/2017 10:47 / MediaKey / News Tech / ID: 99479



Immagine via: [MediaKey](#)

ione, produzione e concorsi La Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà lunedì 8 maggio la nuova edizione della "Campagna Educativa 2017 NUTRIZIONE È SALUTE". La Campagna, dedicata all'educazione alimentare di chi pratica attività sportiva, è stata pensata per promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane, agendo direttamente su ...
[continua →](#)

La Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà lunedì 8 maggio la nuova edizione della "Campagna Educativa 2017 NUTRIZIONE È SALUTE". La Campagna, dedicata all'educazione alimentare di chi pratica attività sportiva, è stata pensata per promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane, agendo direttamente sugli atleti e sulle loro famiglie. In occasione del Convegno, il Professor Arsenio Veicsteinas, Presidente del Comitato Scientifico-Culturale di FMSI, illustrerà inoltre i risultati dello studio Epidemiologico Nazionale condotto dalla FMSI.

Con questa nuova Campagna verrà inaugurata l'apertura del Padiglione "Spazio Nutrizione" della fiera agroalimentare nazionale "TUTTOFOOD". All'interno del Padiglione, l'unico ad essere patrocinato dal Ministero della Salute, la FMSI presenterà gli scopi della Campagna e i partner "Amici della Salute": le dodici aziende partner parteciperanno ad una tavola rotonda che darà loro modo di enunciare le virtù della propria produzione e la filosofia aziendale che le accumuna agli obiettivi della Campagna, caratteristiche per le quali sono state selezionate quali migliori rappresentati nel mercato nazionale.

Al Convegno, che si terrà lunedì 8 maggio, alle ore 14.00, presso la Sala Auditorium del Centro Congressi "Stella Polare" di Rho Fiera, a Milano, in rappresentanza dei dodici partner, saranno presenti i delegati aziendali di Parmareggio, Danone Italia, Bonomelli, Consorzio Opera, Latteria Montello, Valbona, Consorzio Italiano Patata

di Qualità, Alce Nero, Gruppo Bolton, Parmalat Italia, Gruppo Salov e Conserve Italia. Interverranno l'On. Beatrice Lorenzin, l'On. Maurizio Martina, l'On. Sandro Gozi e Il Presidente della FIGC Carlo Tavecchio, Giulio Gallera e Antonio Rossi, rispettivamente Assessore al Welfare e allo Sport e Giovani della Regione Lombardia, Oreste Perri, Presidente del Comitato Regionale di CONI-Lombardia, Fabio Pigozzi, Presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport, e Maurizio Casasco, Presidente della FMSI.

<https://www.gingergeneration.it/n/mangiare-e-fare-sport-il-segreto-della-salute-258895-n.htm>

MANGIARE E FARE SPORT, IL SEGRETO DELLA SALUTE!



MANGIARE E FARE SPORT, IL SEGRETO DELLA SALUTE!

Posted by Luisa Mari | Apr 30, 2017 | Salute | ★★★★★



La corretta alimentazione e attività fisica sono il modo più sicuro per restare in salute, indipendentemente dall'età.

E' partendo da questi due idee che la Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà il prossimo 8 maggio a Milano presso la Fiera Polo di Rho la seconda edizione della Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute 2017", iniziativa patrocinata dal Ministero della Salute, presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali, Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e dal Comitato Olimpico nazionale Italiano - CONI.

La corretta alimentazione e attività fisica sono il modo più sicuro per restare in salute, indipendentemente dall'età.

E' partendo da questi due idee che la Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà il prossimo 8 maggio a Milano presso la Fiera Polo di Rho la seconda edizione della Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute 2017", iniziativa patrocinata dal Ministero della Salute, presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali, Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e dal Comitato Olimpico nazionale Italiano - CONI.

"La FMSI, con i suoi 4.500 medici di medicina sportiva ha deciso di scendere in campo per farsi portavoce diretta della nuova edizione della campagna Nutrizione e Salute", ha commentato Maurizio Casasco, Presidente della FMSI. "La campagna è la prima mai realizzata in Italia per ampiezza ed eterogeneità del target interessato (il milione di atleti agonistici e non agonistici che si sottopongono alla visita di idoneità sportiva) e si propone di diffondere un modello di corretta nutrizione attraverso la voce autorevole dei medici di medicina dello sport".

La campagna verrà presentata all'interno di un convegno che vedrà confrontarsi il Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, il Ministro delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali Maurizio Martina, l'on. Sadro Gozi, Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, e il Presidente della FIGC Carlo Tavecchio.

<http://thebluetime.it/campagna-educativa-2017-nutrizione-e-salute/>

CAMPAGNA EDUCATIVA 2017 NUTRIZIONE È SALUTE™



CAMPAGNA EDUCATIVA 2017 NUTRIZIONE È SALUTE™



La Federazione Medico Sportiva Italiana presenterà lunedì 8 maggio la nuova edizione della "Campagna Educativa 2017 NUTRIZIONE È SALUTE". La Campagna, dedicata all'educazione alimentare di chi pratica attività sportiva, è stata pensata per promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane, agendo direttamente sugli atleti e sulle loro famiglie.

La **Federazione Medico Sportiva Italiana** presenterà lunedì 8 maggio la nuova edizione della "**Campagna Educativa 2017 NUTRIZIONE È SALUTE™**". La Campagna, dedicata all'educazione alimentare di chi pratica attività sportiva, è stata pensata per promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane, agendo direttamente sugli atleti e sulle loro famiglie.

La FMSI scende in campo in prima persona per farsi portavoce diretta di questa nuova edizione della Campagna, fondata su un modello alimentare innovativo che tiene conto delle numerose variabili che concorrono alla definizione di una corretta nutrizione di ogni atleta. In occasione del Convegno, il Professor Arsenio Veicsteinas, Presidente del Comitato Scientifico-Culturale di FMSI, illustrerà i risultati dello **studio Epidemiologico Nazionale** condotto dalla FMSI.

Al Convegno, che si terrà **lunedì 8 maggio, alle ore 14.00**, presso la **Sala Auditorium** del Centro Congressi "Stella Polare" di **Rho Fiera, a Milano**, intervorranno l'On. Beatrice Lorenzin, l'On. Maurizio Martina, l'On. Sandro Gozi e Il Presidente della FIGC Carlo Tavecchio, Giulio Gallera e Antonio Rossi, rispettivamente Assessore al Welfare e allo Sport e Giovani della Regione Lombardia, Oreste Perri, Presidente del Comitato Regionale di CONI-Lombardia, Fabio Pigozzi, Presidente della Federazione Internazionale di Medicina dello Sport, e Maurizio Casasco, Presidente della FMSI.

Gli utenti possono registrarsi utilizzando il seguente modulo: <http://bit.ly/2orONIA>

03-05-17

BRANDNEWS

Online

<http://www.brand-news.it/agenda/lagenda-degli-appuntamenti/>

TUTTI GLI APPUNTAMENTI GIORNO PER GIORNO



PLAYER ▾ COMUNICAZIONE ▾ MARKETING ▾ MEDIA ▾ GARE INTELLIGENCE ▾ AGENDA

BRAND NEWS > AGENDA >

TUTTI GLI APPUNTAMENTI GIORNO PER GIORNO

© 11 Settembre 2016

FREE AGENDA

First
Share

Share on Facebook

Share on Twitter

Share on Google plus

+

LUNEDI 8 MAGGIO

Seeds&Chips 2017. FieraMilano Rho, 8-11 maggio. Per info: www.seedsandchips.com.

Conferenza stampa di Fastweb. Fondazione Feltrinelli, viale Pasubio 8, Milano. Ore 11,30.

Federazione Medico Sportiva Italiana presenta la nuova edizione della "Campagna Educativa 2017 Nutrizione è salute". Sala Auditorium del Centro Congressi "Stella Polare" di Rho Fiera, a Milano. Ore 14. Per info: gboniello@dagcom.com.

Federazione Medico Sportiva Italiana presenta la nuova edizione della "Campagna Educativa 2017 Nutrizione è salute". Sala Auditorium del Centro Congressi "Stella Polare" di Rho Fiera, a Milano. Ore 14. Per info

08-05-17



Online

http://www.9colonne.it/cgi-bin/9colonne.info/adon.cgi?pag=6&start=180&rows=30&this=7&act=src&sid=1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,19&n_doc=30&tmpl=idx_archivio_notizie_giorno_2011

SALUTE, FMSI: AL VIA CAMPAGNA “NUTRIZIONE E’ SALUTE”

The screenshot shows the top section of a news article. It features the 9colonne logo on the left, followed by the text 'Agenzia Giornalistica direttore Paolo Pagliaro'. Below this is a navigation bar with the links 'CHI SIAMO', 'COSA FACCIAMO', and 'CONTATTI'. The main headline reads 'SALUTE, FMSI: AL VIA CAMPAGNA “NUTRIZIONE E’ SALUTE”' with a timestamp of '16:37'. At the bottom of this section is a button that says 'Entra nella news/abbonati »'.

La campagna, presentata ieri a Milano, intende favorire e promuovere l’adozione di comportamenti alimentari corretti

<http://www.agrapress.it/index.php/appunta>

APPUNTAMENTI



AGRA PRESS
agenzia quotidiana di informazioni - fondatore: Giovanni Martirano; direttore responsabile: Letizia Martirano
Via in Lucina, 15 - 00186 Roma; tel: 066893000; fax: 066871275

HOME CHI SIAMO PROGRAMMA EDITORIALE PRIME PAGINE DOCUMENTI INTERVISTE APPUNTAMENTI RASSEGNA ESTERA SPECIALI UNAPROL CEQ EXPO CONTATTATECI

AGRA PRESS ► APPUNTAMENTI

APPUNTAMENTI



RHO: 8 maggio, h. 13:30, fiera milano, nell'ambito di tuttofood, convegno presentazione campagna nazionale di educazione alimentare "nutrizione e' salute 2017", con carletti, castiglione, ferrari, granata, lazzarin, marchetti, mengoli, monti, pirovano, pomella, rinaldi, rosetti. invitati lorenzin e martina.

RHO: 8 maggio, h. 13:30, fiera milano, nell'ambito di tuttofood, convegno presentazione campagna nazionale di educazione alimentare "nutrizione e' salute 2017", con carletti, castiglione, ferrari, granata, lazzarin, marchetti, mengoli, monti, pirovano, pomella, rinaldi, rosetti. invitati lorenzin e martina.

<http://www.freshplaza.it/article/90743/Noberasco-partner-ufficiale-della-campagna-Nutrizione-e-Salute-2017>

Noberasco partner ufficiale della campagna "Nutrizione e' Salute 2017"



Notizie ▾ Cerca Ricerca di personale La Sveglia Foto Registrazione

Noberasco partner ufficiale della campagna "Nutrizione e' Salute 2017"

E' ufficialmente presentata la campagna di educazione alimentare "Nutrizione è Salute 2017" promossa da FMSI Federazione Medico Sportiva Italiana, la cui commissione scientifica ha selezionato **Noberasco** come Partner "Amico della Salute" per i valori aziendali, la mission, la filosofia etica e per l'altissimo livello di qualità nella produzione di frutta secca e disidratata.



Dal 1908, un mondo di frutta a color



Così **Mattia Noberasco** (in foto), Ad dell'azienda, conferma: "Noberasco, eccellenza italiana pioniera dell'innovazione in ambito healthy food, ha siglato la partnership con Nutrizione è Salute perché ne condivide obiettivi e finalità educative. Crediamo infatti che tra le nostre principali responsabilità di impresa vi sia quella di coinvolgere e trasmettere alle nuove generazioni l'importanza del connubio tra alimentazione e sport, e di farci portavoce di uno stile di vita orientato al benessere e alla naturalità dei cibi salutistici. La

E' ufficialmente presentata la campagna di educazione alimentare "Nutrizione è Salute 2017" promossa da FMSI Federazione Medico Sportiva Italiana, la cui commissione scientifica ha selezionato Noberasco come Partner "Amico della Salute" per i valori aziendali, la mission, la filosofia etica e per l'altissimo livello di qualità nella produzione di frutta secca e disidratata.

Così Mattia Noberasco (in foto), Ad dell'azienda, conferma: "Noberasco, eccellenza italiana pioniera dell'innovazione in ambito healthy food, ha siglato la partnership con Nutrizione è Salute perché ne condivide obiettivi e finalità educative. Crediamo infatti che tra le nostre principali responsabilità di impresa vi sia quella di coinvolgere e trasmettere alle nuove generazioni l'importanza del connubio tra alimentazione e sport, e di farci portavoce di uno stile di vita orientato al benessere e alla naturalità dei cibi salutistici. La frutta secca e disidratata è uno spuntino energizzante trasversale, adatto a tutti: bambini, adolescenti, sportivi, mamme, e professionisti, persone sempre in movimento che vivono gran parte della propria giornata fuori casa. La nostra mission è essere ambassador di un corretto stile di vita, invitando il consumatore ad essere attento alla propria salute, per la quale sport e healthy food rappresentano il perfetto binomio".

Attraverso la partecipazione a questa importante campagna di educazione alimentare, Noberasco vuole promuovere uno stile di vita sano e aiutare così a crescere nuove generazioni di consumatori consapevoli.

Grazie a "Nutrizione è salute" l'azienda ligure prosegue la sua opera di avvicinamento al pubblico di sportivi amatoriali e agonisti, senza però dimenticare coloro che in famiglia si occupano degli acquisti, indirizzandoli verso tematiche come la prevenzione, la corretta alimentazione ed il benessere fisico, con l'obiettivo di incentivare il consumo di cibi sani, per cui Noberasco propone un ricco palinsesto di prodotti innovativi, a base di ingredienti semplici e naturali, senza mai rinunciare a gusto e benessere.

http://www.mediakey.tv/index.php?id=leggi-news&tx_ttnews%5Btt_news%5D=72306&cHash=efd1d23e1fec2fa2632db234baa3c855

Noberasco partner ufficiale della campagna Nutrizione è salute 2017

mediakey .tv LOGIN

Cerca

HOME	TESTATE	NEWS	AWARDS	VIDEO	OPERATORI	SHOP	IL GRUPPO	CONTATTI	AREA UTENTI	JOB OPPORTUNITIES
NEWSLETTER		ARCHIVIO NEWS								

08 maggio 2017

Noberasco partner ufficiale della campagna Nutrizione è salute 2017

Categoria: Sponsorship, partnership, eventi e award



È ufficialmente presentata la campagna di educazione alimentare "Nutrizione è salute" promossa da FMSI Federazione Medico Sportiva Italiana, la cui commissione scientifica ha selezionato Noberasco come Partner "Amico della Salute" per i valori aziendali, la mission, la filosofia etica e per l'altissimo livello di qualità nella produzione di frutta secca e disidratata.

Così Mattia Noberasco Ad dell'azienda conferma: "Noberasco, eccellenza italiana pioniera dell'innovazione in ambito healthy food, ha siglato la partnership con Nutrizione è salute perché ne condivide obiettivi e finalità educative. Crediamo infatti che tra le nostre principali responsabilità di impresa vi sia quella di coinvolgere e trasmettere alle nuove generazioni l'importanza del connubio tra alimentazione e sport, e di farci portavoce di uno stile di vita orientato al benessere e alla naturalità dei cibi salutistici. La frutta secca e disidratata è uno spuntino energizzante trasversale, adatto a tutti: bambini, adolescenti, sportivi, mamme, e professionisti, persone sempre in movimento che vivono gran parte della propria giornata fuori casa. La nostra mission è essere ambassador di un corretto stile di vita, invitando il consumatore ad essere attento alla propria salute, per la quale sport e healthy food rappresentano il perfetto binomio".

È ufficialmente presentata la campagna di educazione alimentare "Nutrizione è salute" promossa da FMSI Federazione Medico Sportiva Italiana, la cui commissione scientifica ha selezionato Noberasco come Partner "Amico della Salute" per i valori aziendali, la mission, la filosofia etica e per l'altissimo livello di qualità nella produzione di frutta secca e disidratata.

Così Mattia Noberasco Ad dell'azienda conferma: "Noberasco, eccellenza italiana pioniera dell'innovazione in ambito healthy food, ha siglato la partnership con Nutrizione è salute perché ne condivide obiettivi e finalità educative. Crediamo infatti che tra le nostre principali responsabilità di impresa vi sia quella di coinvolgere e trasmettere alle nuove generazioni l'importanza del connubio tra alimentazione e sport, e di farci portavoce di uno stile di vita orientato al benessere e alla naturalità dei cibi salutistici. La frutta secca e disidratata è uno spuntino energizzante trasversale, adatto a tutti: bambini, adolescenti, sportivi, mamme, e professionisti, persone sempre in movimento che vivono gran parte della propria giornata fuori casa. La nostra mission è essere ambassador di un corretto stile di vita, invitando il consumatore ad essere attento alla propria salute, per la quale sport e healthy food rappresentano il perfetto binomio".

Attraverso la partecipazione a questa importante campagna di educazione alimentare, Noberasco vuole promuovere uno stile di vita sano e aiutare così a crescere nuove generazioni di consumatori consapevoli.

Grazie a "Nutrizione è salute" l'azienda ligure prosegue la sua opera di avvicinamento al pubblico di sportivi amatoriali e agonisti, senza però dimenticare coloro che in famiglia si occupano degli acquisti, indirizzandoli verso tematiche come la prevenzione, la corretta alimentazione ed il benessere fisico, con l'obiettivo di

incentivare il consumo di cibi sani, per cui Noberasco propone un ricco palinsesto di prodotti innovativi, a base di ingredienti semplici e naturali, senza mai rinunciare a gusto e benessere.

<http://www.savonanews.it/2017/05/08/mobile/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/noberasco-e-partner-del-programma-di-educazione-alimentare-nutrizione-e-salute.html>

Noberasco è partner del programma di educazione alimentare "Nutrizione è salute"



PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA **ATTUALITÀ** EVENTI AGRICOLTURA AL DIRETTORE CURIOSITÀ SOLIDARIETÀ SANITÀ ECONOMIA SPORT TUTTE LE NOTIZIE
SAVONA ALASSINO ALBENGANESE LOANESE PIETRESE FINALESE ALBISOESE VARAZZINO VAL BORMIDA

E' ufficialmente presentata la campagna di educazione alimentare "NUTRIZIONE È SALUTE" promossa da FMSI Federazione Medico Sportiva Italiana, la cui commissione scientifica ha selezionato Noberasco come Partner "Amico della Salute" per i valori aziendali, la mission, la filosofia etica e per l'altissimo livello di qualità nella produzione di frutta secca e disidratata.

Così Mattia Noberasco Ad dell'azienda conferma: "Noberasco, eccellenza italiana pioniera dell'innovazione in ambito healthy food, ha siglato la partnership con NUTRIZIONE È SALUTE perché ne condivide obiettivi e finalità educative. Crediamo infatti che tra le nostre principali responsabilità di impresa vi sia quella di coinvolgere e trasmettere alle nuove generazioni l'importanza del connubio tra alimentazione e sport, e di farci portavoce di uno stile di vita orientato al benessere e alla naturalità dei cibi salutistici. La frutta secca e disidratata è uno spuntino energizzante trasversale, adatto a tutti: bambini, adolescenti, sportivi, mamme, e professionisti, persone sempre in movimento che vivono gran parte della propria giornata fuori casa. La nostra mission è essere ambasciator di un corretto stile di vita, invitando il consumatore ad essere attento alla propria salute, per la quale sport e healthy food rappresentano il perfetto binomio."

È ufficialmente presentata la campagna di educazione alimentare "Nutrizione è salute" promossa da FMSI Federazione Medico Sportiva Italiana, la cui commissione scientifica ha selezionato Noberasco come Partner "Amico della Salute" per i valori aziendali, la mission, la filosofia etica e per l'altissimo livello di qualità nella produzione di frutta secca e disidratata.

Così Mattia Noberasco Ad dell'azienda conferma: "Noberasco, eccellenza italiana pioniera dell'innovazione in ambito healthy food, ha siglato la partnership con Nutrizione è salute perché ne condivide obiettivi e finalità educative. Crediamo infatti che tra le nostre principali responsabilità di impresa vi sia quella di coinvolgere e trasmettere alle nuove generazioni l'importanza del connubio tra alimentazione e sport, e di farci portavoce di uno stile di vita orientato al benessere e alla naturalità dei cibi salutistici. La frutta secca e disidratata è uno spuntino energizzante trasversale, adatto a tutti: bambini, adolescenti, sportivi, mamme, e professionisti, persone sempre in movimento che vivono gran parte della propria giornata fuori casa. La nostra mission è essere ambasciator di un corretto stile di vita, invitando il consumatore ad essere attento alla propria salute, per la quale sport e healthy food rappresentano il perfetto binomio".

Attraverso la partecipazione a questa importante campagna di educazione alimentare, Noberasco vuole promuovere uno stile di vita sano e aiutare così a crescere nuove generazioni di consumatori consapevoli.

Grazie a "Nutrizione è salute" l'azienda ligure prosegue la sua opera di avvicinamento al pubblico di sportivi amatoriali e agonisti, senza però dimenticare coloro che in famiglia si occupano degli acquisti, indirizzandoli verso tematiche come la prevenzione, la corretta alimentazione ed il benessere fisico, con l'obiettivo di incentivare il consumo di cibi sani, per cui Noberasco propone un ricco palinsesto di prodotti innovativi, a base di ingredienti semplici e naturali, senza mai rinunciare a gusto e benessere.

<http://telenord.it/2017/05/08/noberasco-e-partner-del-programma-di-educazione-alimentare-nutrizione-e-salute/>

Noberasco è partner del programma di educazione alimentare “Nutrizione è salute”

MARTEDÌ 9 MAGGIO 2017
ULTIMO AGGIORNAMENTO: 15:32

TELENORD

METEO
IMPERIA



MIN 15°
MAX 17°

PUBBLICITÀ [SFOGLIA LA BROCHURE](#) | [RICHIEDI CONTATTO](#)

GENOVA IMPERIA SAVONA LA SPEZIA TGN QUOTIDIANO TGN CALCIO TGN APPROFONDIMENTO CERCA NEL SITO

HOME SPORT POLITICA CRONACA SALUTESANITÀ TRANSPORT VIDEO GUIDA TV DIRETTA TV

Noberasco è partner del programma di educazione alimentare “Nutrizione è salute”

8 maggio 2017 - ultimo aggiornamento: 15:32



La commissione scientifica della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) ha selezionato...

Continua la lettura su Savona News

È ufficialmente presentata la campagna di educazione alimentare “Nutrizione è salute” promossa da FMSI Federazione Medico Sportiva Italiana, la cui commissione scientifica ha selezionato Noberasco come Partner “Amico della Salute” per i valori aziendali, la mission, la filosofia etica e per l’altissimo livello di qualità nella produzione di frutta secca e disidratata.

Così Mattia Noberasco Ad dell’azienda conferma: “Noberasco, eccellenza italiana pioniera dell’innovazione in ambito healthy food, ha siglato la partnership con Nutrizione è salute perché ne condivide obiettivi e finalità educative. Crediamo infatti che tra le nostre principali responsabilità di impresa vi sia quella di coinvolgere e trasmettere alle nuove generazioni l’importanza del connubio tra alimentazione e sport, e di farci portavoce di uno stile di vita orientato al benessere e alla naturalità dei cibi salutistici. La frutta secca e disidratata è uno spuntino energizzante trasversale, adatto a tutti: bambini, adolescenti, sportivi, mamme, e professionisti, persone sempre in movimento che vivono gran parte della propria giornata fuori casa. La nostra mission è essere ambassador di un corretto stile di vita, invitando il consumatore ad essere attento alla propria salute, per la quale sport e healthy food rappresentano il perfetto binomio”.

Attraverso la partecipazione a questa importante campagna di educazione alimentare, Noberasco vuole promuovere uno stile di vita sano e aiutare così a crescere nuove generazioni di consumatori consapevoli.

Grazie a “Nutrizione è salute” l’azienda ligure prosegue la sua opera di avvicinamento al pubblico di sportivi amatoriali e agonisti, senza però dimenticare coloro che in famiglia si occupano degli acquisti, indirizzandoli verso tematiche come la prevenzione, la corretta alimentazione ed il benessere fisico, con l’obiettivo di incentivare il consumo di cibi sani, per cui Noberasco propone un ricco palinsesto di prodotti innovativi, a base di ingredienti semplici e naturali, senza mai rinunciare a gusto e benessere.

<http://247.libero.it/rfocus/31636405/0/noberasco-partner-del-programma-di-educazione-alimentare-nutrizione-salute/>

Noberasco è partner del programma di educazione alimentare "Nutrizione è salute"



LIBERO 24x7 CERCA NOTIZIE

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana **Liguria** Altre regioni ☐

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia Informazione locale Stampa estera

Noberasco è partner del programma di educazione alimentare "Nutrizione è salute"

Savona News | 18 ore fa

La commissione scientifica della Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) ha selezionato Noberasco come 'Amico della Salute' per l'altissimo livello di qualità della sua frutta secca e disidratata. Crediamo infatti che tra le nostre principali ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: noberasco
mattia noberasco ad
Organizzazioni: salute fmsi
Prodotti: amico
Tags: educazione alimentare programma

twitter 

Simona Riccio Nutrizione è Salute, Noberasco e Selenella tra i partner <https://t.co/h95d3KRkPe>

E' ufficialmente presentata la campagna di educazione alimentare "NUTRIZIONE È SALUTE" promossa da FMSI Federazione Medico Sportiva Italiana, la cui commissione scientifica ha selezionato Noberasco come Partner "Amico della Salute" per i valori aziendali, la mission, la filosofia etica e per l'altissimo livello di qualità nella produzione di frutta secca e disidratata.

Così Mattia Noberasco Ad dell'azienda conferma: "Noberasco, eccellenza italiana pioniera dell'innovazione in ambito healthy food, ha siglato la partnership con NUTRIZIONE E' SALUTE perché ne condivide obiettivi e finalità educative. Crediamo infatti che tra le nostre principali responsabilità di impresa vi sia quella di coinvolgere e trasmettere alle nuove generazioni l'importanza del connubio tra alimentazione e sport, e di farci portavoce di uno stile di vita orientato al benessere e alla naturalità dei cibi salutistici. La frutta secca e disidratata è uno spuntino energizzante trasversale, adatto a tutti: bambini, adolescenti, sportivi, mamme, e professionisti, persone sempre in movimento che vivono gran parte della propria giornata fuori casa. La nostra mission è essere ambassador di un corretto stile di vita, invitando il consumatore ad essere attento alla propria salute, per la quale sport e healthy food rappresentano il perfetto binomio."

Attraverso la partecipazione a questa importante campagna di educazione alimentare, Noberasco vuole promuovere uno stile di vita sano e aiutare così a crescere nuove generazioni di consumatori consapevoli.

Grazie a "Nutrizione è salute" l'azienda ligure prosegue la sua opera di avvicinamento al pubblico di sportivi amatoriali e agonisti, senza però dimenticare coloro che in famiglia si occupano degli acquisti, indirizzandoli verso tematiche come la prevenzione, la corretta alimentazione ed il benessere fisico, con l'obiettivo di

incentivare il consumo di cibi sani, per cui Noberasco propone un ricco palinsesto di prodotti innovativi, a base di ingredienti semplici e naturali, senza mai rinunciare a gusto e benessere.

<http://www.italiafruit.net/DettaglioNews/39363/mercati-e-imprese/nutrizione-e-salute-noberasco-e-selenella-tra-i-partner>

Nutrizione è Salute, Noberasco e Selenella tra i partner



Martedì 9 Maggio 2017 | Home | Chi siamo | Pubblicità | Contatti | Multimedia | Cerca nel sito

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Martedì 9 Maggio 2017

MERCATI & IMPRESE

Nutrizione è Salute, Noberasco e Selenella tra i partner

E' stata ufficialmente presentata la campagna di educazione alimentare "Nutrizione è Salute", promossa dalla **Federazione medico sportiva italiana (Fmsi)**, la cui commissione scientifica ha selezionato tra i partner realtà del settore ortofrutticolo come **Noberasco** e **Selenella**.

"Noberasco, eccellenza italiana pioniera dell'innovazione in ambito *healthy food*, ha siglato la partnership con Nutrizione è Salute perché ne condivide obiettivi e finalità educative", commenta **Mattia Noberasco**, amministratore delegato dell'azienda. "Crediamo infatti che tra le nostre principali responsabilità di impresa vi sia quella di coinvolgere e trasmettere alle nuove generazioni l'importanza del connubio tra alimentazione e sport, e di farci portavoce di uno stile di vita orientato al benessere e alla naturalità dei cibi salutistici. La frutta secca e disidratata è uno spuntino energizzante trasversale, adatto a tutti: bambini, adolescenti, sportivi, mamme, e professionisti, persone sempre in movimento che vivono gran parte della propria giornata fuori casa. La nostra mission è essere ambasciator di un corretto stile di vita, invitando il consumatore ad essere attento alla propria salute, per la quale sport e *healthy food* rappresentano il perfetto binomio".

E' stata ufficialmente presentata la campagna di educazione alimentare "Nutrizione è Salute", promossa dalla Federazione medico sportiva italiana (Fmsi), la cui commissione scientifica ha selezionato tra i partner realtà del settore ortofrutticolo come Noberasco e Selenella.

"Noberasco, eccellenza italiana pioniera dell'innovazione in ambito *healthy food*, ha siglato la partnership con Nutrizione è Salute perché ne condivide obiettivi e finalità educative", commenta Mattia Noberasco, amministratore delegato dell'azienda. "Crediamo infatti che tra le nostre principali responsabilità di impresa vi sia quella di coinvolgere e trasmettere alle nuove generazioni l'importanza del connubio tra alimentazione e sport, e di farci portavoce di uno stile di vita orientato al benessere e alla naturalità dei cibi salutistici. La frutta secca e disidratata è uno spuntino energizzante trasversale, adatto a tutti: bambini, adolescenti, sportivi, mamme, e professionisti, persone sempre in movimento che vivono gran parte della propria giornata fuori casa. La nostra mission è essere ambasciator di un corretto stile di vita, invitando il consumatore ad essere attento alla propria salute, per la quale sport e *healthy food* rappresentano il perfetto binomio".

Attraverso la partecipazione a questa importante campagna di educazione alimentare, Noberasco vuole promuovere uno stile di vita sano e aiutare così a crescere nuove generazioni di consumatori consapevoli. Grazie a "Nutrizione è Salute" l'azienda ligure prosegue la sua opera di avvicinamento al pubblico di sportivi amatoriali e agonisti, senza però dimenticare coloro che in famiglia si occupano degli acquisti, indirizzandoli

verso tematiche come la prevenzione, la corretta alimentazione ed il benessere fisico, con l'obiettivo di incentivare il consumo di cibi sani, per cui Noberasco propone un ricco palinsesto di prodotti innovativi, a base di ingredienti semplici e naturali, senza mai rinunciare a gusto e benessere.

Anche Selenella, da sempre sensibile alle tematiche riguardo al benessere dei propri consumatori, aderisce alla Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute".

La campagna intende promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane, agendo direttamente sugli atleti in occasione delle visite di idoneità alle diverse discipline condotte dai medici di medicina dello sport Fmsi.

La campagna si fonda su un completo e articolato modello di piramide nutrizionale elaborato dalla Fmsi, che specifica le esigenze nutrizionali quotidiane degli atleti in base alle differenti discipline sportive.

È proprio in questo modello che la patata Selenella, fonte di selenio, potassio, ricca di amidi, vitamina C, B5 e sali minerali s'inserisce come un alimento adatto a tutti che non dovrebbe mai mancare in un regime alimentare sano ed equilibrato, e rappresenta l'alleato perfetto di tutti gli sportivi: grande energia per ottime prestazioni a fronte di un ridotto contenuto calorico.

A detta degli esperti, la patata rappresenta una valida alternativa ai cereali, perché è fonte di carboidrati complessi e perché più ricca di vitamine, sali minerali e fibre rispetto a pasta e riso per porzione, ma con il 40% in meno di calorie.

La patata è ricca di carboidrati complessi, ossia la qualità di zuccheri che nell'alimentazione equilibrata dovrebbe essere maggiormente rappresentata.

Inoltre, i microelementi presenti in Selenella sono un'eccellente risorsa benefica per l'organismo, come il selenio, antiossidante naturale che aiuta a prevenire i radicali liberi responsabili del danneggiamento cellulare, o il potassio, macronutriente fondamentale per il corretto funzionamento dell'apparato muscolare.

Infine, è utile ricordare che la patata è un alimento altamente saziante e non contiene glutine: può dunque essere consumata in sicurezza da tutti gli atleti.

<http://www.freshplaza.it/article/90742/Selenella-e-partner-ufficiale-della-campagna-educativa-Nutrizione-e-Salute-2017>

Selenella e' partner ufficiale della campagna educativa "Nutrizione e' Salute 2017"



Notizie ▾ Cerca Ricerca di personale La Sveglia Foto Registrazione

Selenella e' partner ufficiale della campagna educativa "Nutrizione e' Salute 2017"

Selenella, da sempre sensibile alle tematiche riguardo al benessere dei propri consumatori, aderisce alla Campagna nazionale di educazione alimentare "**Nutrizione è Salute 2017**", promossa dalla Federazione Medico Sportiva Italiana, per portare i benefici della patata nelle tavole dei giovani atleti di tutte le discipline sportive.



La Campagna "Nutrizione è Salute" intende promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane, agendo direttamente sugli atleti in occasione delle visite di idoneità alle diverse discipline condotte dai medici di medicina dello sport FMSI.

La Campagna si fonda su un completo e articolato modello di piramide nutrizionale elaborato dalla FMSI, che specifica le esigenze nutrizionali quotidiane degli atleti in base alle differenti discipline sportive.

Selenella, da sempre sensibile alle tematiche riguardo al benessere dei propri consumatori, aderisce alla Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione è Salute 2017", promossa dalla Federazione Medico Sportiva Italiana, per portare i benefici della patata nelle tavole dei giovani atleti di tutte le discipline sportive.

La Campagna "Nutrizione è Salute" intende promuovere l'adozione di corretti comportamenti alimentari, funzionali allo sport e alle attività quotidiane, agendo direttamente sugli atleti in occasione delle visite di idoneità alle diverse discipline condotte dai medici di medicina dello sport FMSI.

La Campagna si fonda su un completo e articolato modello di piramide nutrizionale elaborato dalla FMSI, che specifica le esigenze nutrizionali quotidiane degli atleti in base alle differenti discipline sportive.

E' proprio in questo modello che la Patata Selenella, fonte di selenio, potassio, ricca di amidi, vitamina C, B5 e sali minerali s'inserisce come un alimento adatto a tutti che non dovrebbe mai mancare in un regime alimentare sano ed equilibrato, e rappresenta l'alleato perfetto di tutti gli sportivi: grande energia per ottime prestazioni a fronte di un ridotto contenuto calorico.

A detta degli esperti, la patata rappresenta una valida alternativa ai cereali, perché è fonte di carboidrati complessi e perché più ricca di vitamine, sali minerali e fibre rispetto a pasta e riso per porzione, ma con il 40% in meno di calorie.

La patata è ricca di carboidrati complessi, ossia la qualità di zuccheri che nell'alimentazione equilibrata dovrebbe essere maggiormente rappresentata.

Inoltre, i microelementi presenti in Selenella sono un'eccellente risorsa benefica per l'organismo, come il selenio, antiossidante naturale che aiuta a prevenire i radicali liberi responsabili del danneggiamento cellulare, o il potassio, macronutriente fondamentale per il corretto funzionamento dell'apparato muscolare.

Infine, è utile ricordare che la patata è un alimento altamente saziante e non contiene glutine: può dunque essere consumata in sicurezza da tutti gli atleti.

Selenella e la Federazione Medico Sportiva Italiana insieme per una Campagna educativa volta a sensibilizzare atleti e loro famiglie ai principi di una corretta e sana alimentazione.

Selenella, un Tesoro di patata

Selenella, patata 100% italiana, è un alimento ricco di qualità preziose che la rendono unica, inimitabile e adatta a tutti, oltre ad essere prodotta con metodi capaci di unire la tradizione con le moderne esigenze di benessere. Selenella viene prodotta principalmente nel territorio bolognese, i cui terreni argillosi e fertili hanno contribuito a rendere la provincia particolarmente adatta alla coltivazione della patata.

Italianità, genuinità, rispetto per l'ambiente e per la salute umana, sono questi i valori che da sempre contraddistinguono il marchio Selenella, patata coltivata secondo i metodi della produzione integrata, con tecniche che limitano al minimo l'utilizzo di prodotti chimici quali fertilizzanti ed antiparassitari.

Selenella è garantita dal Consorzio Patata Italiana di Qualità durante tutto il processo produttivo, dalla coltivazione al confezionamento, attraverso rigorosi sistemi di certificazione pre e post raccolta.

Gustose e nutrienti, con basso contenuto di calorie e fonte di selenio, le patate Selenella si attestano a tutti gli effetti come un alimento sostenibile: lo sono innanzitutto da un punto di vista economico, per merito della loro versatilità in cucina che ne riduce lo spreco, perché si conservano a lungo, ma soprattutto per via del prezzo accessibile a tutti.

Selenella è però una patata sostenibile anche dal punto di vista ambientale: attraverso metodologie di produzione integrata, il Consorzio Patata Italiana di Qualità limita al massimo l'utilizzo di fertilizzanti e antiparassitari, concimi e prodotti chimici, garantendo bassissime quantità di residui.

Punto di forza di Selenella è inoltre la totale tracciabilità e certificazione di filiera: ogni patata è monitorata e garantita dalla nascita fino a quando arriva sulla tavola dei consumatori attraverso un rigoroso disciplinare di produzione che ne assicura l'eccellente qualità.

A ulteriore testimonianza del costante impegno del Consorzio nel garantire un prodotto della massima qualità ma dal minimo impatto ambientale, il Consorzio stesso ha ottenuto la prestigiosa certificazione EPD (Environmental Product Declaration), ovvero Dichiarazione Ambientale di Prodotto, in riferimento alla Patata Classica Selenella.

09-05-17

BRANDNEWS

Online

<http://www.brand-news.it/brand/alimentari/food/danone-funzionali-nutrizione-salute/>

DANONE PUNTA SUI FUNZIONALI E SUL BINOMIO NUTRIZIONE E SALUTE PER PARLARE AI NUOVI CONSUMATORI

BRAND NEWS

BRAND ▾ PLAYER ▾ COMUNICAZIONE ▾ MARKETING ▾ MEDIA ▾ CARE INTELLIGENCE ▾ AGENDA

DANONE PUNTA SUI FUNZIONALI E SUL BINOMIO NUTRIZIONE E SALUTE PER PARLARE AI NUOVI CONSUMATORI

09 Maggio 2017

PREMIUM CSR FOOD STRATEGIE

First Share

Share on Facebook Share on Twitter Share on Google plus

C'è anche Danone tra le 13 aziende 'sponsor ufficiali' della campagna Nutrizione è salute, campagna alimentare della Federazione Medici Sportivi Italiani

C'è anche Danone tra le 13 aziende 'sponsor ufficiali' della campagna Nutrizione è salute, campagna alimentare della Federazione Medici Sportivi Italiani (...)

VARIE: FMSI. CARNE, FRUTTA E ACQUA IDEALI PER DIETA ATLETI

VARIE: **FMSI**. CARNE, FRUTTA E ACQUA IDEALI PER DIETA ATLETI MILANO (ITALPRESS) - Dolciumi, grassi e fritti sono messi al bando dagli atleti professionisti italiani. A confermarlo e' una uno studio epidemiologico presentato alla fiera "TuttoFood" dalla Federazione Medico Sportiva Italiana, nell'ambito della Campagna nazionale di educazione alimentare "Nutrizione e' Salute". La ricerca, svolta su 24mila atleti che praticano sport a livello agonistico, ha messo in evidenza che gli sportivi italiani, soprattutto quelli professionisti fanno regolarmente colazione al mattino (91% degli intervistati), distribuendo le preferenze tra latte, yogurt e frutta. Solo il 58% degli atleti assume spuntini al mattino o merende al pomeriggio. Il 69% consuma frutta e verdura tutti i giorni, mediamente con due porzioni al giorno. La carne e' consumata dal 93% degli atleti, soprattutto bianca (50%) o di manzo (31%). Tra gli alimenti piu' consumati poco prima e dopo l'attivita' fisica vi sono l'acqua (40%) e cereali (12%). Fra i cibi da evitare, gli atleti mettono ai primi posti i dolciumi, i grassi, i fritti e il latte. "Qualita', ma anche quantita' e tempi di assunzione degli alimenti sono importanti per gli atleti professionisti, cosi' come per i giovani che intraprendono un'attivita' sportiva. Occorre modificare in maniera positiva le nostre abitudini alimentari per trasformare in positivo non solo la prestazione sportiva, ma anche il nostro benessere - ha commentato il presidente della **FMSI** Maurizio Casasco -. Il nostro ruolo di medici sportivi e il nostro programma e' quello di riportare le nostre conoscenze alla popolazione e lo faremo attraverso la nostra attivita', ma anche grazie a due milioni di opuscoli su questi temi che distribuiremo ai ragazzi che ogni anno fanno la visita medico-sportiva". (ITALPRESS) - (SEGUE). trl/gm/red 08-Mag-17 15:40
NNNN

LUNEDÌ 08 MAGGIO 2017 15.40.31

VARIE: FMSI. CARNE, FRUTTA E ACQUA IDEALI PER DIETA ATLETI-2-

VARIE: **FMSI**. CARNE, FRUTTA E ACQUA IDEALI PER DIETA ATLETI-2- Presente all'evento anche il presidente della Federcalcio Carlo Tavecchio, che prima di raggiungere la Lega Calcio, dove nella sua carica di commissario proseguono i colloqui con i rappresentanti

delle squadre della massima serie, ha spiegato: "Siamo un Paese molto pressapochista dal punto di vista dell'alimentazione, perfino in chi pratica sport a livello apicale. L'occasione di oggi, ottimamente organizzata dalla **FMSI**, e' importante perche' fornisce una serie di indicazioni non di poco conto per risolvere il problema". La ricerca della **FMSI** ha messo in evidenza che gli atleti sottostimano una serie di patologie ortopediche, come la scoliosi, il dorso curvo o l'iperdolorosi lombare. I dati si capovolgono, invece, quando si parla di apparato cardiovascolare, con preoccupazioni eccessive per palpitazioni, capogiri o aritmie che non si ripetono in modo continuativo. Dei 24mila atleti coinvolti nello studio, infatti, l'84% e' risultato con un elettrocardiogramma normale, contro il restante 15,8% che lo ha avuto anomalo (al suo interno solo il 9,6% dei casi e' risultato essere patologico, richiedendo ulteriori valutazioni o imponendo limitazioni nello sport da praticare). Solo 4 atleti su mille visitati viene in pratica fermato per problemi di questo tipo. (ITALPRESS).
trl/gm/red 08-Mag-17 15:40 NNNN

LUNEDÌ 08 MAGGIO 2017 16.38.04

SALUTE, FMSI: AL VIA CAMPAGNA "NUTRIZIONE E' SALUTE"

SALUTE, **FMSI**: AL VIA CAMPAGNA "NUTRIZIONE E' SALUTE" (9Colonne) Milano, 8 mag - "Nutrizione è Salute 2017". È il titolo della campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non che è stata presentata all'interno di "Tuttofood" alla Fiera di Milano-Rho. Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (**FMSI**) nasce nel 2013 ed è indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, più in generale, a chi pratica attività sportiva. Le indicazioni e i consigli sono stati raccolti in una dispensa contenente le linee-guida del modello alimentare **FMSI**, sintetizzate anche nel poster della "Piramide degli Sportivi" esposto negli ambulatori dei Centri e negli studi dei Medici **FMSI**. A supportare la campagna "Nutrizione è salute" ci saranno il sito www.nutrizioneesalute.FMSI.it dove sarà possibile tutti i consigli che arrivano dai medici specialisti in medicina dello sport, 1.500.000 dispense divulgative, 5.000 poster "La piramide alimentare" e 5.000 guide scientifiche. La Federazione Medico Sportiva ha presentato oggi anche uno studio epidemiologico. Il progetto ha messo a confronto, per la prima volta in Italia, i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a

chi svolge attività agonistica e quanto dichiarato da 24.000 atleti in sede di anamnesi. Agli atleti è stato chiesto quali, a loro parere, siano gli alimenti più adatti al loro stile di vita. Le risposte sono state nella grande maggioranza acqua e pasta, mentre un 19% ha risposto 'integratori'. Fra i cibi da evitare chi fa sport mette ai primi posti i dolci, i grassi e i fritti per la scarsa digeribilità, mentre una percentuale modesta considera il latte come un elemento non appropriato. 081637 MAG 17

LUNEDÌ 08 MAGGIO 2017 16.41.24

SANITÀ. FMSI: ECCO CONSIGLI PER NUTRIRSI CORRETTAMENTE E MANTENERE SALUTE

(DIRE) Roma, 8 mag. - "Nutrizione e' Salute 2017". È il titolo della campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non che e' stata presentata oggi all'interno di "Tuttofood" alla Fiera di Milano-Rho. Il progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (**Fmsi**) nasce nel 2013 ed e' indirizzato non solo agli atleti ma anche alle loro famiglie e, piu' in generale, a chi pratica attivita' sportiva. "Il nostro obiettivo e' quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell'ambito della corretta alimentazione- spiega il presidente della **Fmsi**, Maurizio Casasco- un tema di grande attualita', ma che troppo spesso e' trattato in maniera superficiale. Viceversa i medici specializzati in medicina dello sport attraverso questa campagna mettono a disposizione tutte le loro conoscenze e il loro background in modo da indicare il modo piu' appropriato per alimentarsi e, di conseguenza, per rimanere in ottima salute". Le indicazioni e i consigli sono stati raccolti in una dispensa contenente le linee-guida del modello alimentare **Fmsi**, sintetizzate anche nel poster della "Piramide degli Sportivi" esposto negli ambulatori dei Centri e negli studi dei Medici **Fmsi**. A supportare la campagna "Nutrizione e' salute" ci saranno il sito www.nutrizioneesalute.Fmsi.it dove sara' possibile tutti i consigli che arrivano dai medici specialisti in medicina dello sport, 1.500.000 dispense divulgative, 5.000 poster "La piramide alimentare" e 5.000 guide scientifiche. La Federazione Medico Sportiva ha presentato oggi anche uno studio epidemiologico. Il progetto ha messo a confronto, per

la prima volta in Italia, i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attivita' agonistica e quanto dichiarato da 24.000 atleti in sede di anamnesi. Agli atleti e' stato chiesto quali, a loro parere, siano gli alimenti piu' adatti al loro stile di vita. Le risposte sono state nella grande maggioranza acqua e pasta, mentre un 19% ha risposto 'integratori'. Fra i cibi da evitare chi fa sport mette ai primi posti i dolci, i grassi e i fritti per la scarsa digeribilita', mentre una percentuale modesta considera il latte come un elemento non appropriato. Cosi' in un comunicato la **Fmsi**. (Comunicati/Dire) 16:39 08-05-17 NNNN

LUNEDÌ 08 MAGGIO 2017 17.08.42

Sport:'nutrizione e' salute',Fmsi promuove sana alimentazione

ZCZC5747/SXB XRS28808_SXB_QBXB R SPR S0B QBXB Sport:'nutrizione e' salute',**Fmsi** promuove sana alimentazione Progetto educazione alimentare: vademecum per chi fa attivita' (ANSA) - ROMA, 8 MAG - Il cibo giusto al servizio degli atleti. "Nutrizione e' Salute 2017" e' la campagna nazionale di educazione alimentare indirizzata agli sportivi e non solo presentata all'interno di "Tuttofood" alla Fiera di Milano-Rho: un progetto della Federazione Medico Sportiva Italiana (**Fmsi**) nato nel 2013 e indirizzato non solo ai campioni ma anche a chi pratica piu' in generale attivita' sportiva. "Il nostro obiettivo e' quello di fornire nozioni scientifiche e supporto nell'ambito della corretta alimentazione - spiega il presidente della **Fmsi**, Maurizio Casasco - un tema di grande attualita', ma che troppo spesso e' trattato in maniera superficiale. Viceversa i medici specializzati in medicina dello sport attraverso questa campagna mettono a disposizione tutte le loro conoscenze in modo da indicare il modo piu' appropriato per alimentarsi e, di conseguenza, per rimanere in ottima salute". Le indicazioni e i consigli sono stati raccolti in una dispensa contenente le linee-guida del modello alimentare **Fmsi**. La stessa federazione ha presentato anche uno studio epidemiologico, che ha messo a confronto, per la prima volta in Italia, i dati scientifici emersi dalle visite mediche specialiste effettuate a chi svolge attivita' agonistica e quanto dichiarato da 24.000 atleti in sede di anamnesi. Alla richiesta di quali siano gli alimenti piu' adatti al loro stile di vita, nella grande

maggioranza acqua e pasta e' stata la risposta, mentre un 19% ha detto 'integratori'. Fra i cibi da evitare chi fa sport mette ai primi posti dolci, grassi e fritti. (ANSA). RED 08-MAG-17 17:07 NNNN