

Simona Serraglini  
UPMC - Local Marketing & Communication

Comunicato stampa:

Chianciano Terme 3 Maggio 2019.

Culinary Medicine arriva all'Istituto Alberghiero Artusi con un progetto di UPMC Institute for Health.

Per la IV edizione la scienza della nutrizione affianca la formazione di giovani chef dell'istituto Alberghiero Artusi con un progetto di UPMC Institute for Health: Culinary Medicine – La Scienza nei Geni 2019.

Per tutto un anno scolastico i ragazzi hanno collaborato con la biologa e nutrizionista Roberta Mannucci di UPMC Institute for Health che ha programmato questo percorso con lo scopo di trasferire ai giovani una formazione completa e attuale: l'importanza della salute nel piatto. La capacità di conoscere gli ingredienti, i processi, i principi nutritivi e i benefici di ogni ricetta è fondamentale perché ogni giorno noi stessi siamo padroni della nostra cura: la prevenzione attraverso la nutrizione. I cardini fondamentali per la prevenzione delle più importanti malattie croniche e non solo, sono alimentazione sana, movimento e l'abbandono di stili di vita scorretti (fumo, sedentarietà, stress, ansia, alcool tra i principali).

Per UPMC Institute for Health la possibilità di svolgere progetti di educazione ai giovani è un'attività importante. Infatti per questa edizione i ragazzi dell'istituto Alberghiero hanno potuto trasferire le loro nuove conoscenze agli studenti delle classi medie di Chianciano insegnandogli ad impastare farine integrali, semi oleosi frutta fresca e secca per la preparazione di colazioni e snack salutari e facendogli così scoprire profumi, colori e sapori nuovi.

Dell'evento del 3 maggio le espressioni più belle sono due.

Il racconto dei giovani chef che ringraziano e evidenziano l'importanza dell'esperienza, come la più rappresentativa per prepararli al domani.

La presenza costante di istituzioni quali comune di Chianciano Terme, Associazione Albergatori del territorio, Terme di Chianciano, rappresentanze di medici che ogni anno manifestano la sinergia e la volontà di far divulgare la prevenzione e l'educazione alla salute.

I prossimi progetti di UPMC?

Per settembre una Summer School dedicata al cibo, turismo e acque per il Master Made in Italy cibo e ospitalità (mico) di Università per Stranieri di Perugia, arrivando così alla formazione universitaria, e per il prossimo anno il progetto che la salute nel piatto giunga anche dentro le aziende alberghiere e possa così innalzare la proposta gastronomica e salutare verso clienti/turisti con un progetto pratico e di maggiore attrattiva attuale e commerciale.

Una ringraziamento speciale all'Istituto Alberghiero Artusi, e quindi a preside, vice preside e tutti i professori che non hanno mai abbandonato il grande supporto al progetto.



UPMC INSTITUTE FOR HEALTH  
CHIANCIANO TERME

Culinary Medicine  
La scienza  
nei  
geni



