

A lezione di gusto e salute

■ Medici e chef al lavoro insieme per studiare e proporre l'alimentazione più adatta a patologie e disturbi collegati al cibo. L'istituto alberghiero Magnaghi, Gavinell educational e Ake studio sabato pomeriggio hanno presentato «La cura del gusto», un progetto che ha proprio l'obiettivo di unire salute e cucina.

«Insieme a medici ed esperti del settore – ha spiegato la dirigente scolastica Lucia Araldi – per capire qual è l'alimentazione migliore per chi è affetto da patologie molto diffuse come, ad esempio, il diabete o l'ipertensione». La proposta è, quindi, quella di una serie di convegni a tema da organizzare in alcuni weekend nel corso dell'anno. «La conferenza e la degustazione di oggi, oltre a



Convegno Presentato il progetto «La cura del gusto», per imparare a curarsi a tavola

chiudere le manifestazioni per il 50esimo anniversario della fondazione della scuola, rappresentano il lancio di questo progetto – ha aggiunto -. L'idea è quella di eventi che si sviluppino su tre giorni, con una conferenza e un buffet al venerdì, incontri dedicati ai medici al sabato e momenti dedicati agli chef alla domenica».

Oltre alla Araldi, sono intervenuti alla presentazione della «Cura del gusto», il dottor Giuseppe Finzi, direttore del Day Hospital del dipartimento polispecialistico dell'Ao di Parma, lo psicologo Pietro Domiano, lo chef Giuseppe Bontempo, Daniele Gatti di Ake studio e Paolo Prampolini e Gorreri dell'orto botanico Gavinell.

«Le patologie collegate al cibo sono tante e diverse fra loro – ha evidenziato Finzi -. Si tratta di disturbi in aumento esponenziale». Domiano ha sottolineato, invece, che «una delle principali cause dei disturbi del comportamento alimentare è il volersi adeguare ai modelli proposti dai media». ♦ **A.C.**