



Regione Siciliana



Università
degli Studi
di Palermo



ARCIPELA GO!
shopping center



REPORT FINALE

PROGETTO HOSPITAL CHEF - LA BUONA CUCINA IN AMBIENTE SANITARIO

a valere sui fondi del PSN 2014 AZ.1.15 HOSPITAL CHEF

Progetti Obiettivo di Piano Sanitario Nazionale

Intesa Stato Regione del 30/7/2015 – CSR/126

Dicembre 2021 – Giugno 2022

PSN 2014 AZ.1.15 HOSPITAL CHEF



Azienda Ospedaliera Universitaria
Policlinico Paolo Giaccone
di Palermo



Progetti Obiettivo di Piano Sanitario Nazionale
Intesa Stato Regione del 30/7/2015 - CSR/126

Linea progettuale	Linea:1. Attività di Assistenza primaria
Descrizione attività prevista nella scheda progettuale regionale	Titolo: Hospital Chef: <i>dieta alimentare mediterranea per star bene</i> Azione IV° - Interventi volti a promuovere corretti stili di vita tra i giovani, per contrastare comportamenti quali la cattiva alimentazione, la sedentarietà, il fumo, l'assunzione eccessiva di alcool che predispongono a rischi per la salute nell'età successiva.

Le location

- La cucina è stata ricavata da un ex deposito situato al 1° piano del reparto di Oncologia Medica dell'Azienda Ospedaliera Policlinico 'Paolo Giaccone' ed è stata collegata, grazie al supporto di telecamere HD, all'adiacente Aula Nicolosi.
- Attraverso un impianto audio-video ed un proiettore, è stato permesso ai partecipanti di visionare in diretta la preparazione delle pietanze partecipando ai momenti formativi della cucina e ad assistere alle spiegazioni degli Chef sia dalla cucina sia direttamente dall'Aula Nicolosi.



Cucina



Aula Nicolosi

CHI È UN HOSPITAL CHEF?

Lo Chef assiste tutti gli aspetti della *preparazione* e della *produzione* del servizio di ristorazione seguendo precise ricette progettate per fornire un pasto di **alta qualità** ai pazienti.

I compiti di uno Chef ospedaliero includono:

- Preparare i pasti per soddisfare le esigenze dietetiche o culturali dei pazienti;
- Fornire cibo sano che sia attraente per incoraggiare i pazienti a mangiare;
- Controllo della sicurezza e qualità degli alimenti;
- Controllo delle porzioni per contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari attraverso una spesa efficiente.

Incontri 2021/2022

EVENTI REALIZZATI

	GIORNATE	TEMATISMI	CHEF
1.	17 Dicembre 2021	GOLOSITÀ RAGIONATA Biscotti di Natale – Profumo di Festa	Chef GIULIANO FRANCESCO
1.	8 Febbraio 2022	I SAPORI DI CASA Pasta, pane, pizza a lievitazione naturale	Bakery Chef MELANIA GUARNERI Maestro PERNA GIACOMO
1.	9 Marzo 2022	TESORI DELLA TERRA Legumi e proteine vegetali	Pastry Chef PUPILLO PIETRO
1.	13 Aprile 2022	IL PESCE RICCO DI SALUTE Pesce azzurro del nostro mare	Chef PUCCIO MARIO
1.	25 maggio 2022	LA DIETA MEDITERRANEA Come modello di corretta e sana alimentazione	Chef FABIO ARMANNO
1.	06 giugno 2022	FANTASIE DI FRUTTA E VERDURA alimentazione detox	Chef SAVERIO PATTI
1.	27 giugno 2022	Movimento e salute Il WCRF	Chef GAETANO SCARCELLA

PRIMO INCONTRO

1° EVENTO PROGETTO "HOSPITAL CHEF"



Regione Siciliana

POLICLINICO PAOLO GIACCONNE

Università degli Studi di Palermo



HOSPITAL CHEF
LA BUONA CUCINA IN AMBIENTE SANITARIO

17 dicembre
GOLOSITÀ RAGIONATA
Biscotti di Natale - Profumo di Festa
Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



ARCIPELA GO!
shopping center



Primo evento: protagonisti sono stati i biscotti realizzati con ingredienti naturali ed alternativi come farina di mandorle, succo di arancia, frutta secca tritata al posto di burro, strutto, zucchero raffinato.



Università
degli Studi
di Palermo



ARCIPELA GO!
shopping center



Aula Nicolosi

Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo

Programma dei lavori

Ore 09,00 – Apertura lavori e saluti istituzionali

Prof. Marcello Ciaccio, Presidente Scuola di Medicina e Chirurgia
Ing. Alessandro Caltagirone, Commissario Straordinario AOUP "Paolo Giaccone"
Prof. Alberto Firenze, Responsabile U.O. Risk Management e Qualità

Ore 9:30 - Cibo e salute ... e il posto dei dolci?

La parola alla nutrizionista - Ildegarda Campisi, comitato esperti di Idimed

Ore 10:00 - Cibo & Comunicazione

La parola alla psicologa – Francesca Cerami, comitato esperti di Idimed

In contemporanea si avvieranno i lavori di preparazione di biscotti natalizi nella cucina adiacente, con spiegazione, in tempo reale, in aula:

Preparazione e lavorazione degli alimenti, sicurezza alimentare, differenza tra biscotti industriali e caserecci (naturali), dipendenza dai cibi industriali (merendine), benefici degli alimenti bio a km0

Ore 11:00 - Dolci e tradizione - Degustazione di dolci, biscotti e frutta secca

A cura dello chef Francesco Giuliano - associazione cuochi e pasticceri di Palermo

Intermezzi durante la preparazione dei dolci

Presentazione del libro "Sicilia in veg. Un'isola a vocazione green" di Luce Pennisi, Alessandra dal Zotto, Nuova Ipsia Editore, Palermo

Il progetto "Ecoborgo di Montalbano", Nucidda di Silvio Scuto

Main Partner: Materland srl

Sponsor per le materie prime: L'arcipelago srl

Ore 13.00 Chiusura dei lavori

La locandina

Prenotazioni entro il 16 dicembre 2021 alla mail: hospitalchef@policlinico.pa.it - Ingresso principale dal Dipartimento di Oncologia, Aula Nicolosi, 1° piano esclusivamente muniti di greenpass



La spesa



Chef Francesco Giuliano



Momenti formativi durante la preparazione in diretta dei biscotti



Alcuni componenti dello staff:

Francesco Giuliano, Rosario Seidita, Andrea Samperi, Ildegarda Campisi, Francesca Cerami

2° Evento Progetto "Hospital Chef"



Università
degli Studi
di Palermo



8 Febbraio 2022 ore 10:00 - 13:00

I SAPORI DI CASA

Pasta, pane, pizza a lievitazione naturale

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



Secondo evento: differenti tipologie di farine e varie metodiche di lievitazione naturale. Il pane è stato realizzato con grani antichi e lievito madre.



Università
degli Studi
di Palermo



8 Febbraio 2022 ore 10:00 - 13:00

I SAPORI DI CASA

Pasta, pane, pizza a lievitazione naturale

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



Aula Nicolosi

Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo

Programma dei lavori

Ore 10:00 – I Sapori di casa: pasta, pane, pizza a lievitazione naturale
a cura di Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa – Comitato Esperti Idimed

Le farine: materia prima e lavorazione

Le diverse lievitazioni: naturale, madre, chimica

I Lieviti e la salute

Le Tipologie di impasto: Pizza, pane, pasta.

In contemporanea si avvieranno i lavori di preparazione del pane e della pizza, nella cucina adiacente, con spiegazione, in tempo reale, in aula

Ore 11:00 – Preparazione/de gustazione di “pani aromatizzati, pizza salutistica e lievitati della tradizione siciliana”

A cura del Maestro Giacomo Perna - Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo, presidente dell'Unione Cuochi Regionale e Melania Guarneri - bakery chef

Intermezzi durante la preparazione degli assaggi

Con la presentazione di alcuni progetti di eccellenza del settore: Il Consorzio di ricerca G. P. Ballatore, l'Accademia Siciliana della Pasta, Ottavio Guccione e il Pane Nero di Castelvetrano, la Comunità dei panificatori dello sfincione bianco di Bagheria

Sponsor: L'arcipelago srl

Ore 13.00 Chiusura dei lavori

La locandina

Prenotazioni entro il 7 febbraio 2022 alla mail: hospitalchef@policlinico.pa.it - Ingresso principale dal Dipartimento di Oncologia, Aula Nicolosi, 1° piano esclusivamente muniti di greenpass



«Bakery Chef»
Melania Guarneri



Dimostrazione e spiegazione in aula



Lievito madre

3° Evento Progetto "Hospital Chef"



Università
degli Studi
di Palermo



9 Marzo ore 10:00 - 13:00

TESORI DELLA TERRA

Legumi e proteine vegetali

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



Terzo evento: evento dedicato ai legumi siciliani mettendo in luce le loro innumerevoli proprietà e versatilità, con l'ausilio degli studenti dell'Istituto alberghiero Pietro Piazza di Palermo.



Università
degli Studi
di Palermo



9 Marzo ore 10:00 - 13:00

TESORI DELLA TERRA

Legumi e proteine vegetali

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



ARCIPELA GO!
shopping center



Aula Nicolosi

Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo

La locandina

Programma dei lavori

Ore 10,00 - Apertura lavori e saluti istituzionali

Prof. Alberto Firenze, Responsabile U.O. Risk Management e Qualità

Ore 10:15 - Tesori della terra: Legumi e proteine vegetali

Focus: tipologia di legumi; come usare i legumi in cucina; caratteristiche nutrizionali; notizie e curiosità
A cura di Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa – Comitato Esperti Idimed

Ore 11:00 - Preparazione/de gustazione di pietanze a base di legumi di Sicilia

A cura del Pastry chef Pietro Pupillo – IPSSSEA P. Piazza - Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo
- Le pietanze saranno preparate nella cucina adiacente, con spiegazione, in tempo reale, in aula

Intermezzi durante la preparazione degli assaggi

Il libro: "Legumi sostenibili. Buoni per buongustai, vegetariani e vegani" - di Mario Liberto, Edizioni Momenti
Il convegno "Prevenire è meglio che curare" con la partecipazione dell'oncologa Anna Russo
La scuola: Istituto IPSSSEA P. Piazza di Palermo – indirizzo di Cucina Salutistica - con il dirigente Vito Pecoraro
L'azienda: Terravecchia Legumi – dispensa di sapori siciliani
La neo-associazione: Legumi Siciliani APS – presidente Pietro Busetta

Main Partner: Terravecchia Legumi e Materland srl

Sponsor: L'arcipelago srl

Ore 13.00 Chiusura dei lavori

Ospiti speciali

Prenotazioni entro il 7 marzo 2022
hospitalchef@policlinico.pa.it
Ingresso principale Dip. Oncologia, Aula Nicolosi, 1° piano
esclusivamente muniti di greenpass



Maxistore DeCo



La spesa



«Pastry Chef»
Pietro Pupillo



Allievi dell'Istituto Pietro Piazza di Palermo





Momento degustazione
e dibattito sull'argomento





Studenti dell'Istituto alberghiero
Pietro Piazza di Palermo

«Il cibo che mangi può essere o la più sana e potente forma di medicina o la più lenta forma di veleno.»



4° Evento Progetto “Hospital Chef”



Università
degli Studi
di Palermo



13 aprile 2022 ore 10:00 - 13:00

IL PESCE RICCO DI SALUTE

Pesce azzurro del nostro mare

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



ARCIPELA **GO!**
shopping center



INTERNATIONAL YEAR OF
ARTISANAL FISHERIES
AND AQUACULTURE
2022

Quarto evento: evento dedicato ai pesci del Mediterraneo, alle loro caratteristiche nutrizionali, ai benefici, alla sicurezza e salute con l'ausilio degli studenti dell'Istituto alberghiero Pietro Piazza di Palermo.



Università
degli Studi
di Palermo



13 aprile 2022 ore 10:00 - 13:00

IL PESCE RICCO DI SALUTE

Pesce azzurro del nostro mare

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



Programma dei lavori

Ore 10,00 - Apertura lavori e saluti istituzionali

Alberto Firenze, Responsabile U.O. Risk Management e Qualità
Leonardo Catagnano, dirigente servizio 4, Dipartimento Regionale della Pesca Mediterranea

Ore 10:15 – Pesce azzurro del nostro mare

Focus: i pesci del Mediterraneo, caratteristiche nutrizionali, benefici del pesce, sicurezza e salute
A cura di Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa – Comitato Esperti Idimed
Daniela Mainenti, direttore del Dipartimento del Mare della Fondazione Ymca Italia

Ore 11:00 - Preparazione/degustazione di Rochè di sardine in crosta di pistacchi al chutney di frutta tropicale siciliana e **Trancetto di sgombrò** in oliocottura con caponata di mele in vasocottura e insalata di arance e finocchi con emulsione di acciuga di Aspra.

A cura dello chef Mario Puccio – IPSSEOA P. Piazza - Associazione Cuochi Pasticceri di Palermo
Le pietanze saranno preparate nella cucina adiacente, con spiegazione, in tempo reale, in aula

Intermezzi durante la preparazione degli assaggi

Il libro, "Sardine e Acciughe di Sicilia" con Franco Andaloro
Il convegno, "Prevenire è meglio che curare" con la partecipazione dell'oncologa Anna Russo
L'Istituto IPSSEOA P. Piazza di Palermo – indirizzo di Cucina Salutistica - con il dirigente Vito Pecoraro
L'azienda, Macaluso Srl – L'autentico gusto siciliano - con Claudia Pellitteri

Main Partner: Dipartimento Pesca Mediterranea della Regione Siciliana

Sponsor: L'arcipelago srl

Ore 13.00 Chiusura dei lavori

Prenotazioni entro il 12 aprile 2022

hospitalchef@policlinico.pa.it

Ingresso principale Dip. Oncologia, Aula Nicolosi, 1° piano
esclusivamente muniti di greenpass

Ospiti speciali



La locandina



La spesa



chef
Mario Puccio



Allieva dell'Istituto Pietro Piazza di Palermo



Momento degustazione
e dibattito sull'argomento



Relatori, Professori e studenti dell'Istituto
alberghiero Pietro Piazza di Palermo



«I protagonisti»



Presentazione progetto a Expocook



09 maggio 2022 - ore 16.30

Sala conferenze Expocook - Centro Fieristico Giotto – PA

16:00 Registrazione dei partecipanti

16:30 Saluti di Fabio Sciortino, general manager Expocook

Presentazione del progetto Francesca Rita Cerami, direttore Idimed

Interventi programmati

Giacomo Perna, Presidente Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo

Alberto Firenze, Responsabile U.O. Risk Management e Qualità, Policlinico 'P. Giaccone' PA

Biagio Agostara, Oncologo, Presidente Idimed - Istituto Dieta Mediterranea

Vito Pecoraro, Dirigente I.P.S.S.E.O.A. Pietro Piazza di Palermo

Emanuele Ribaudò, COT Ristorazione, Palermo

Dario Montalbano, Arcipelago srl

Adele Traina, Ildegarda Campisi, nutrizioniste – Comitato Esperti Idimed

Interventi delle aziende che hanno contribuito alla realizzazione del progetto

17:20 Consegna delle tessere associative dell'Associazione Cuochi Pasticceri Palermo agli chef della COT

Il progetto Hospital Chef - La buona cucina in ambiente sanitario, ha l'obiettivo di promuovere conoscenza e consapevolezza sul valore del cibo e dell'alimentazione all'interno dell'ambiente ospedaliero. L'iniziativa, avviata dall' Unità di Risk Management e Qualità guidata dal Prof. Alberto Firenze, è realizzata nel reparto di oncologia, presso la cucina allestita ad hoc, adiacente l'Aula Nicolosi, al primo piano dell'edificio 13 dell'Azienda Ospedaliera Universitaria "P. Giaccone" di Palermo. Ogni incontro prevede un focus tematico sull'alimentazione e la sua correlazione con la salute e la preparazione/de gustazione di ricette in versione salustica realizzate con il supporto scientifico e tecnico dell'Istituto Idimed e dell'Associazione cuochi pasticceri di Palermo, partner dell'iniziativa. In stretta collaborazione con la COT ristorazione, che assiste il percorso e il gruppo l'Arcipelago srl, che sostiene economicamente l'iniziativa come sponsor per le materie prime utilizzate. Sette appuntamenti per unire teoria, cultura, ma anche pratica, attuando il principio consolidato che la salute comincia a tavola. Una bella esperienza rivolta ai pazienti e ai loro familiari, al personale medico e paramedico, agli studenti di Medicina e, aperta anche dell'indirizzo di Cucina Salustica dell'Istituto IPSSEA P. Piazza di Palermo. Una occasione unica per scoprire nuove pratiche, rispettose del gusto e della salute e soprattutto capaci di garantire salute e benessere.

Per partecipare è necessaria la registrazione sul sito web dell'evento www.expocook.org

Per chiarimenti e informazioni - +39 3316031130 - apcpa@gmail.com



Presentazione
del progetto
hospital chef

Chef Giacomo Perna

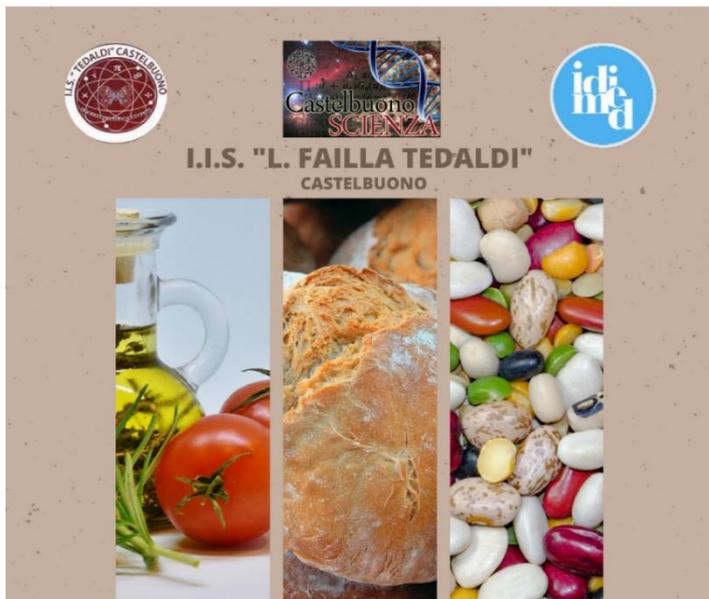


Chef Giuseppe Giuliano



Presentazione
del progetto
hospital chef





Presentazione del progetto hospital chef

21 MARZO 2022

ORE 16.00 – 18.00

L'incontro si svolgerà online su piattaforma in uso dall'Istituto

IL CIBO È CULTURA: GUSTO SICILIANO, LEGALITÀ E SOSTENIBILITÀ

SECONDO MODULO – LA DIETA MEDITERRANEA FA BENE ALLA SALUTE

Il Grano Siciliano – pasta, pane, pizze, focacce e biscotti

Parteciperanno:

Alberto Celestri - Dirigente Scolastico I.I.S. L. Failla Tedaldi – Castelbuono (PA)

Giuseppe Russo – Consorzio di ricerca G.P. Ballatore

Graziano Barbanti – Comitato Esperti di Idimed

Antonio Aserio - Associazione Italiana Celiachia – Sicilia

Alberto Firenze - Unità di staff Risk Management e Qualità - Policlinico

Ilde Campisi - Comitato degli esperti di Idimed

Elena Forti – Biscotti Paolo Forti

Modera i lavori - Domenico Agostara - referente I.I.S. L. Failla Tedaldi

Partner di progetto:



5° Evento Progetto "Hospital Chef"



Regione Siciliana



Università
degli Studi
di Palermo

HOSPITAL CHEF

LA BUONA CUCINA IN AMBIENTE SANITARIO



25 maggio ore 10:00 - 13:00

LA DIETA MEDITERRANEA

Un modello di corretta e sana alimentazione

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



ARCIPELA GO!
shopping center



Quinto evento: evento dedicato alla prevenzione e promozione di stili di vita sani, corretta alimentazione e dieta Mediterranea. La piramide alimentare, grassi animali e vegetali; differenza tra grassi saturi ed insaturi. Con l'ausilio degli studenti dell'Istituto alberghiero Pietro Piazza di Palermo.



Università
degli Studi
di Palermo



HOSPITAL CHEF

LA BUONA CUCINA IN AMBIENTE SANITARIO

25 maggio ore 10:00 - 13:00

LA DIETA MEDITERRANEA

Un modello di corretta e sana alimentazione

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



Programma dei lavori

Ore 10,00 – Apertura lavori e saluti istituzionali

Prof. Alberto Firenze, Responsabile U.O. Risk Management e Qualità

On. Angela Foti, vice Presidente ARS, prima firmataria della legge per il riconoscimento e la promozione della Dieta Mediterranea (L.R. 896-547 del 20 aprile 2022)

Ore 10:30 – Dieta Mediterranea & Salute

Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa – Comitato Esperti Idimed

Prevenzione e promozione di stili di vita sani, corretta alimentazione e dieta Mediterranea
La piramide alimentare, grassi animali e vegetali; differenza tra grassi saturi ed insaturi

Ore 11:00 – Preparazione/degustazione di “Macco di fave fresche al profumo di Sicilia e Insalata Mediterranea di Bulgur” - chef Cristofalo Armano - Associazione cuochi pasticceri Palermo

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

Intermezzi durante la preparazione degli assaggi di Dieta Mediterranea

Presentazione del libro “Sicilia in veg. Un’isola a vocazione green” di Luce Pennisi, Alessandra dal Zotto, Nuova Ipsia Editore, Palermo

Il progetto “FED – Formazione Educazione Dieta” – Salvatore Requirez

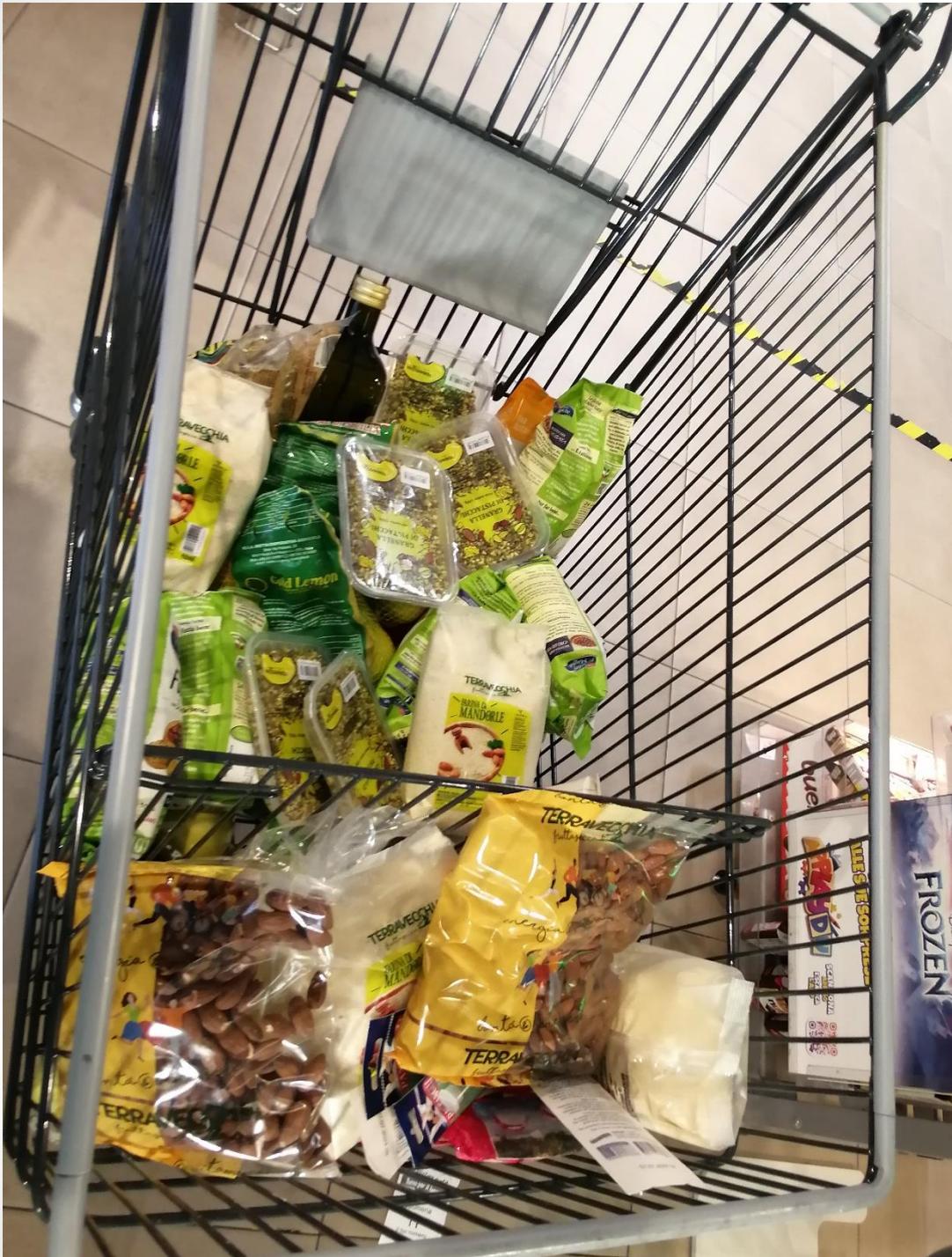
Main Partner: Tenute Arena - Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Sponsor per le materie prime: L’arcipelago srl

Ore 13.00 Chiusura dei lavori

Prenotazioni entro il 20 maggio 2022 alla mail: hospitalchef@policlinico.pa.it - Ingresso principale dal Dipartimento di Oncologia, Aula Nicolosi, 1° piano esclusivamente muniti di greenpass

La locandina



La spesa







Chef Fabio Armanno



6° Evento Progetto “Hospital Chef”



HOSPITAL CHEF
LA BUONA CUCINA IN AMBIENTE SANITARIO

6 giugno ore 10:00 - 13:00
FANTASIE DI FRUTTA E VERDURA
Alimentazione Detox
Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



Sesta edizione dell'evento: evento alle fantasie di frutta e verdura nel piatto – ricette per assicurare l'assunzione di almeno cinque porzioni al giorno



Università
degli Studi
di Palermo



6 giugno ore 10:00 - 13:00

FANTASIE DI FRUTTA E VERDURA

Alimentazione Detox

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



Programma dei lavori

Ore 10,00 – Apertura lavori e saluti istituzionali

Prof. Alberto Firenze, Responsabile U.O. Risk Management e Qualità
Dott.re Dario Bagarella, RINA services S.p.A.

Ore 10:30 – Dieta Mediterranea & Salute

Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa – Comitato Esperti Idimed

Le proprietà nutritive dei diversi colori, gli alimenti disintossicanti, perché è importante scegliere frutta e verdura di stagione, il WCRF

Ore 11:00 – Preparazione/de gustazione di piatti dolci e salati che hanno come base la frutta

fresca e secca e le verdure di stagione a cura dello chef Saverio Patti - Associazione cuochi pasticceri Palermo

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

Intermezzi durante la preparazione degli assaggi di Dieta Mediterranea

Presentazione del libro “Il pesto Trapanese – il territorio in una ricetta” di Paolo Salerno – Edizioni Trapani welcome - 2022”

Focus sul libro “33 alimenti ortofrutticoli, la natura protegge l’organismo” di Graziano Barbanti – Schena Editore – 2015

Il progetto TINFRUT - *Tecnologie innovative di processo e di prodotto standardizzate e certificate per la filiera dei frutti tropicali – PSR Sicilia 2014/2020 – sottomisura 16.1- “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura”* – a cura del responsabile scientifico - Vittorio Farina – Unipa - con la partecipazione di alcune aziende rappresentative del progetto

Sponsor per le materie prime: L’arcipelago srl

Ore 13.00 Chiusura dei lavori

Prenotazioni entro il 4 giugno 2022 alla mail: hospitalchef@policlinico.pa.it - Ingresso principale dal Dipartimento di Oncologia, Aula Nicolosi, 1° piano esclusivamente muniti di greenpass

La locandina



La spesa



Chef Saverio Patti





7° Evento Progetto "Hospital Chef"



Università
degli Studi
di Palermo

HOSPITAL CHEF

LA BUONA CUCINA IN AMBIENTE SANITARIO



27 giugno ore 10:00 - 13:00

MOVIMENTO E SALUTE

La dieta mediterranea come modello di corretta alimentazione

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



ARCIPELA GO!
shopping center



Settimo evento: Comportamenti e stili di vita, la prevenzione attraverso una regolare attività motoria, gli effetti nocivi della sedentarietà, il movimento e il sistema cardiovascolare-respiratorio, lo sport. Con l'ausilio degli studenti dell'Istituto alberghiero Pietro Piazza di Palermo.



Università
degli Studi
di Palermo

HOSPITAL CHEF

LA BUONA CUCINA IN AMBIENTE SANITARIO



27 giugno ore 10:00 - 13:00

MOVIMENTO E SALUTE

La dieta mediterranea come modello di corretta alimentazione

Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



ARCIPELA GO!
shopping center



Aula Nicolosi

Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo

Programma dei lavori

Ore 10,00 - Apertura lavori e saluti istituzionali

Prof. Alberto Firenze, Responsabile U.O. Risk Management e Qualità

Prof. Antonio Palma, Ordinario Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Físico e della Formazione, Università degli studi di Palermo

Dr. Vittorio Beppe Virzi, Presidente AMS-FMSI Palermo, Coordinatore Formazione FMSI Sicilia

Ore 10:15 – Movimento e salute: il WCRF

Focus: Comportamenti e stili di vita, la prevenzione attraverso una regolare attività motoria, gli effetti nocivi della sedentarietà, il movimento e il sistema cardiovascolare-respiratorio, lo sport.

Antonino Bianco, associato Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Físico e della Formazione, Università degli studi di Palermo

Ewan Thomas, ricercatore Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Físico e della Formazione, Università degli studi di Palermo

Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa – Comitato Esperti Idimed

Ore 11:00 - Preparazione/degustazione di piatti unici, snack e spuntini salutistici

chef Gaetano Scarcella - Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo

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

Main Partner: Terravecchia Legumi e Materland srl

Sponsor: L'arcipelago srl

Ore 13.00 Chiusura dei lavori

Prenotazioni entro il 23 giugno 2022 alla mail: hospitalchef@policlinico.pa.it - Ingresso principale dal Dipartimento di Oncologia, Aula Nicolosi, 1° piano esclusivamente muniti di greenpass

La locandina



La spesa

7° Evento Progetto "Hospital Chef"



7° Evento Progetto “Hospital Chef”



7° Evento Progetto "Hospital Chef"



Chef Gaetano Scarcella



7° Evento Progetto “Hospital Chef”



ECCELLENZE SICILIANE IN PRIMO PIANO
CULTURA, GUSTO, SALUTE



Paolo Salerno
il **PESTO**
TRAPANESE
(pasta cu' l'agghia)
il territorio in una ricetta
Trapani style pesto:
the land in a recipe
VIDEO TUTORIAL INCLUSO

HOSPITAL CHEF
BUONA CUCINA IN AMBIENTE SANITARIO
6 giugno ore 10:00 - 13:00
FANTASIE DI FRUTTA E VERDURA
Alimentazione Detox
Aula Nicotisi - Policlinico "Paolo Giaccone" di Palermo
ARCIPELA CO

GRAZIANO BARBANTI

33
ALIMENTI
MEDITERRANEI
LA NATURA PROTEGGE
IL NOSTRO ORGANISMO
TORE

CECI
GIGANTI
TERRAVESCHIA
di Trapani

RASSEGNA STAMPA

[Hospital Chef - La buona cucina in ambiente sanitario. 9 maggio 2022 Centro Fieristico Palagiotto - Palermo - Federazione Italiana Cuochi \(fic.it\)](#)

[Hospital chef, la buona cucina in ambiente sanitario: al Policlinico una giornata tra cibo e salute \(palermotoday.it\)](#)

[Al policlinico “Giaccone” di Palermo, l’incontro “Hospital Chef, la buona cucina in ambiente sanitario” | Ordine dei Biologi della Regione Sicilia \(ordinebiologisicilia.it\)](#)

<https://www.facebook.com/cotristorazione/posts/hospital-chef-la-buona-cucina-in-ambiente-sanitario-azienda-ospedaliera-universi/1287331555069743/>

<https://www.facebook.com/PoliclinicoPalermo/posts/396742212244200/>
[MESSINA STREET FOOD FEST...Ottima la Prima - IN EAT](#)

[Unità Operativa Risk Management e Qualità | Palermo | Facebook](#)

[Dieta Mediterranea vuol dire salute - BlogSicilia - Ultime notizie dalla Sicilia](#)

Le pagine fb dei partner – Associazione Cuochi e pasticceri di Palermo, Idimed e Francesca Cerami

[Francesca Cerami Idimed Palermo | Facebook](#)

[Associazione provinciale cuochi e pasticceri di Palermo | Facebook](#)

[IDIMED | Palermo | Facebook](#)

Nonché il sito [Istituto Idimed – Istituto per la Promozione e la Valorizzazione della Dieta del Mediterraneo](#)