

Modulo Diabete

Incontri:

1 Aprile 2019 (19.00-22.00) *Il diabete - 1° Incontro*

- Entità del fenomeno diabete nell'infanzia
- La dieta mediterranea al giorno d'oggi
- Il ruolo degli antiossidanti
- Lezione pratica di cucina
- I primi piatti

8 Aprile 2019 (19.00-22.00) *Il diabete - 2° Incontro*

- Il valore nutrizionale degli alimenti
- La dieta bilanciata del giovane diabetico
- La terapia del giovane diabetico
- Lezione pratica di cucina
- Antipasti e secondi

15 Aprile 2019 (19.00-22.00) *Il diabete - 3° Incontro*

- Dieta ed esercizio fisico
- Conteggio dei carboidrati
- Cibi sconsigliati
- Lezione pratica di cucina
- Dolci e dessert

Interverranno:

Prof. Carla Giordano, Dr. Felicia Pantò, Dr. Sofia Platania, UOC Endocrinologia, AOUP P. Giaccone, Università degli Studi di Palermo

Pietro Pupillo, Chef docente presso la Scuola della Gambero Rosso Academy Città del gusto Palermo



Dieta
Allergia
Diabete
Obesità

Progetto |
IDADO



Informare, Formare i Genitori di Bambini
con Allergia Alimentare, Obesità e Diabete

4, 11 e 18 febbraio **MODULO ALLERGIE**

4, 11 e 18 marzo **MODULO OBESITÀ**

1, 8 e 15 aprile **MODULO DIABETE**

Città del Gusto Palermo, Palazzo Branciforte | via Bara all'Olivella 2 (PA) | tel. 091. 64 06 000
info: palermo@cittadelgusto.it | www.gamberorosso.it



Obiettivo

Il Progetto DADO si pone l'obiettivo di Informare e Formare attraverso incontri teorico-pratici i Genitori di Bambini con Allergia Alimentare, Obesità e Diabete, al fine di dare la possibilità a chi vive la cucina con poca affezione, a causa delle restrizioni ed attenzioni particolari dettate da queste condizioni, di guardare alla preparazione del cibo come un momento di condivisione ed un'opportunità per trasformare i propri limiti in potenzialità. Un approccio multidisciplinare agli argomenti trattati fornirà strumenti utili alla gestione delle patologie per una migliore qualità di vita del bambino e della sua famiglia.

Sede: Palazzo Branciforte

Modulo Allergie Alimentari

Incontri:

4 Febbraio 2019 (19.00-22.00) **Le Allergie Alimentari - 1° Incontro**

- Cos'è l'Allergia Alimentare. Le implicazioni nella quotidianità
- Cibi ad alto rischio
- Il ruolo degli antiossidanti
- Le reazioni allergiche
- Lezione pratica di cucina
- I primi piatti

11 Febbraio 2019 (19.00-22.00) **Le Allergie Alimentari - 2° Incontro**

- Riconoscere la reazione + video/immagini
- Alimenti da evitare
- Antiossidanti alternativi
- Lezione pratica di cucina
- Antipasti e secondi

18 Febbraio 2019 (19.00-22.00) **Le Allergie Alimentari - 3° Incontro**

- Le Allergie Alimentari a casa e fuori casa
- DADO CARD
- Lezione pratica di cucina
- Dolci e dessert

Interverranno:

Dr. Stefania La Grutta, Dr. Laura Montalbano, Ambulatorio di Allergologia e Pneumologia Pediatrica, IBIM - CNR Palermo

Gioacchino Trapani, Chef docente presso la Scuola della Gambero Rosso Academy Città del gusto Palermo

Modulo Obesità

Incontri:

4 Marzo 2019 (19.00-22.00) **Obesità - 1° Incontro**

- Obesità infantile: epidemia del secolo
- Salute ed home made food
- Il ruolo degli antiossidanti
- Lezione pratica di cucina
- I primi piatti

11 Marzo 2019 (19.00-22.00) **Obesità - 2° Incontro**

- Obesità.....giovane adulto sano?
- Cattive abitudini alimentari o genetica
- Calcolo calorie
- Lezione pratica di cucina
- Antipasti e secondi

18 Marzo 2019 (19.00-22.00) **Obesità - 3° Incontro**

- Valore nutrizionale degli alimenti
- Dieta mediterranea e piramide alimentare
- Esercizio fisico ed alimentazione
- Lezione pratica di cucina
- Dolci e dessert

Interverranno:

Prof. Carla Giordano, Dr. Felicia Pantò, Dr. Sofia Platania, UOC Endocrinologia, AOUP P. Giaccone, Università degli Studi di Palermo,

Mario Puccio, Chef docente presso la Scuola della Gambero Rosso Academy Città del gusto Palermo