



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BRESCIA

COMUNICATO STAMPA

“Cucinare per la vita”: medicina e gastronomia si incontrano all’insegna della salute e del gusto

*Venerdì 8 ottobre, dalle 19:00, l’evento organizzato dalla LILT-Brescia in collaborazione con
Magazzino Alimentare e il patrocinio dell’Università degli Studi*

Brescia, 4 ottobre 2021 – Per celebrare il mese di ottobre, dedicato alla **Campagna Nazionale Nastro Rosa per la prevenzione del tumore al seno**, quest’anno giunta alla sua XXIX edizione, la **LILT - Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, sede provinciale di Brescia**, da sempre impegnata in progetti per diffondere “la cultura della prevenzione” come metodo di vita, organizza in collaborazione con **Magazzino Alimentare** e con il patrocinio **dell’Università degli Studi di Brescia**, “**Cucinare per la vita, tra prevenzione e longevità**”, una serata in cui medicina e gastronomia si incontrano all’insegna della salute e del gusto.

L’evento - in programma per **venerdì 8 ottobre dalle 19:00 alle 20:30 in modalità online** sulla piattaforma Zoom e **aperto a tutta la cittadinanza** - sarà un’occasione, non solo per parlare del tema della prevenzione a tavola con un medico specialista, ma anche per cimentarsi direttamente nella realizzazione di ricette salutari, seguendo dalla propria cucina le indicazioni dello chef.

Dopo l’introduzione a cura della **prof.ssa Giuseppina De Petro** del Dipartimento di Medicina Molecolare e Traslazionale (DMMT), *membro del consiglio direttivo della LILT di Brescia*, e del **dott. Dario Mariotti**, CEO di Magazzino Alimentare, la **dott.ssa Barbara Zanini**, seguendo il modello dei corsi di Culinary Medicine, presenterà la parte scientifica, soffermandosi nello specifico sulle indicazioni della World Cancer Research Fund, per la prevenzione dei tumori attraverso un corretto stile di vita e sull’importanza di preparare il cibo a casa. Lo chef **dott. Marco Martinelli** guiderà invece la parte pratica in cucina, per portare sulla tavola di tutti i giorni le indicazioni scientifiche condivise, secondo principi non solo salutistici, ma anche di sana e gustosa convivialità.

Il partecipante potrà intervenire in diretta, chiedere spiegazioni e, se lo riterrà, cucinare quanto previsto dalla parte gastronomica della serata. Riceverà in anticipo, rispetto alla data del seminario,

il link necessario per collegarsi alla diretta, il **ricettario**, la lista della spesa, l'elenco delle attrezzature e delle operazioni da eseguire prima dell'inizio del corso.

Ai partecipanti non sono richieste abilità particolari in cucina, le ricette previste sono semplici, sane, ma soprattutto gustose e potranno essere da spunto per altre idee in cucina.

È possibile iscriversi anche in questi giorni con le modalità descritte nella locandina scaricabile dal sito:

<https://www.unibs.it/it/ateneo/comunicazione/tutti-gli-eventi/cucinare-la-vita-tra-prevenzione-e-longevita>