



health&food festival

IL CIBO DEL BENESSERE A SANREMO

06.07.08 DICEMBRE 2024

Villa Nobel

Corso F. Cavallotti 116 - SANREMO

CONFERENZE

SHOW COOKING

DEGUSTAZIONE OLIO E VINI

PRESENTAZIONE LIBRI

INTRATTENIMENTO BAMBINI

PAUSA SAPORI



Eventi gratuiti se non diversamente specificato. Prenotazione consigliata su Eventbrite



CONFERENZE

06 dicembre ore 14.30

“Alimentazione, benessere e longevità”.

Tommaso Scalzi, Augusta Marino, Etta Finocchiaro, Gianfranco Trapani, Paolo della Pietra e Barbara Amerio

“Notizie dal futuro. La Riviera Ligure come meta storica di salute e benessere.” **Paola Forneris**. A cura di Confindustria Imperia

07 dicembre ore 15

“I cibi del futuro, dagli insetti alla carne sintetica: dubbi e prospettive” **Laura Gasco**

08 dicembre ore 10

“La funzionalità dell’ecosistema marino per la sopravvivenza del pianeta” **Nadia Repetto e Maurizio Wurtz**. A cura de La Condotta Slow Food Riviera dei Fiori – Alpi Marittime

08 dicembre ore 15

“Il cibo del territorio per la salute dei bambini a scuola” **Ignazio Garau, Stefano Beschi**.

L’evento sarà coordinato da **Gianfranco Trapani**. A cura dei Distretti del cibo della Riviera di Ponente (in diretta social)

PRESENTAZIONE LIBRI

06 dicembre ore 14.30

“La presenza britannica a Sanremo”. **Paola Forneris**

06 dicembre ore 17

“La cucina è il teatro della vita”. **Vittorio Vaccaro**

08 dicembre ore 11

“QUANTUM Gastrofisica e cucina quantistica”
Sybil von der Schulenburg e Agostino Sala

BAMBINI

07 dicembre e 08 dicembre ore 16

Nutri-Natale: decora dolci sani divertendoti.
Laboratorio per bambini e famiglie con
Valentina Filippone e Andreina Fietta

LABORATORI ACAD

07 dicembre dalle ore 15 alle ore 17

Punto per la diagnostica ambulatoriale:
prevenzione delle malattie
metaboliche (test per glicemia e colesterolemia).

SHOW COOKING

07 dicembre ore 11.30

“La mia pizza sinergica” Corso pratico con il Maestro **Giovanni Senese**

“Viaggiatori di Liguria: la nostra cucina dalla tradizione all’innovazione”

Giuseppe Auricchio

08 dicembre ore 15

Attività fisica e benessere e nutrizione. Show cooking di cucina salutistica.

A cura di The Club Sanremo - **Barbara Carbonetto e lo chef Martin Bontti**

DEGUSTAZIONI

06 dicembre ore 18.00

Conoscere e degustare i Vini Triple A prodotti in Italia. A cura di Enoteca il Forletto e Azienda Velier

(iscrizione a pagamento obbligatoria con posti limitati, prenotazione consigliata)

07 dicembre ore 16.30

Laboratori per conoscere e degustare l’Olio di Alta Qualità

(iscrizione a pagamento obbligatoria con posti limitati, prenotazione consigliata)

08 dicembre ore 17

Master di degustazione dell’Amarone della Valpolicella DOCG.

A cura di Roberto Verrando - Enoteca il Forletto

(iscrizione a pagamento obbligatoria con posti limitati, prenotazione consigliata)

“LA CUCINA AL KM GIUSTO”

07 dicembre

dalle ore 13 alle 15 Lunch

dalle ore 18:30 alle 20:30 Apericena

08 dicembre 2024

dalle 13 alle 15 Lunch

PROGRAMMA DETTAGLIATO

www.villanobel.it

Eventi gratuiti
se non diversamente specificato.
Prenotazione consigliata su Eventbrite

