

Imparare a cucinare bene per prevenire i tumori

Ciclo d'incontri a Eataly promosso da Ausl, Andid, Amop e Armonia

PIACENZA

● Ripartono i cicli di incontri rivolti in particolare alle donne (ma non solo a loro) per imparare a realizzare menu gustosi che fanno bene alla prevenzione. Promossi dalla Breast Unit, a Eataly sono in programma da domani quattro appuntamenti dedicati alla corretta alimentazione. L'iniziativa è voluta dall'Ausl di Piacenza in collaborazione con Andid, Amop e Armonia. «La lotta ai tumori - spiega Dante Palli, direttore della Breast Unit - comincia da una sana alimentazione. Abbiamo quindi pensato di fornire alcune piacevoli occasioni d'incontro. La preparazione delle ricette in



La presentazione della serie di incontri organizzati da Ausl e associazioni

diretta sarà accompagnata dalle indicazioni dei professionisti dell'Ausl». «L'alimentazione - aggiunge Palli - svolge un ruolo chiave per prevenire tante patologie e ridurre il rischio di tumore». Un altro evento è però alle porte: una cena benefica

per sostenere le attività della Breast Unit e del reparto di Oncologia dell'ospedale, in programma giovedì 20 febbraio al ristorante di Eataly. L'iniziativa è organizzata in sinergia tra Amop e Armonia. «Con le loro attività - evidenziano i diret-

tori Dante Palli e Luigi Cavanna - queste associazioni supportano il nostro impegno quotidiano per la prevenzione e la cura dei tumori». Parte del ricavato della cena sarà devoluto a favore della ricerca. I posti disponibili sono 150, per i quali ci si potrà prenotare entro il 10 febbraio. «Riteniamo questa iniziativa molto importante - spiega Romina Piergiorgi, presidente di Amop - l'obiettivo è di fare il tutto esaurito per potere dare alla ricerca un contributo significativo». La partecipazione alle serate è gratuita, per prenotare scrivere una mail a eataly-piacenza@eataly.it oppure chiamare il numero 0523.1737001. Stessi riferimenti a cui rivolgersi per prenotare un tavolo per la cena. Gli appuntamenti (dalle 18 alle 19.30) partiranno domani con "Vino e cioccolato: i falsi miti", presenti il dietista Filippo Rossi e la chef Elena Minari, e proseguiranno poi con "Le mille virtù dell'olio d'oliva" (20 febbraio) con la dietista Francesca Solari e lo chef Paco Zanobini, "Il pane e le sue farine" (12 marzo) con la dietista Monica Maj e la chef Caterina Petrosino, "I dolci: sì o no?" (26 marzo) con la dietista Paola Scatola e la chef Elisa Benaglia.

—Filippo Lezoli