

**Istituto Europeo Oncologico di  
Milano  
Ministero della Pubblica  
Istruzione  
IPSEOA “Caterina Dè Medici”  
insieme nel  
“PROGETTO SMART FOOD  
CUOCHI DEL FUTURO”**



**per**

- conoscere i composti bio-attivi contenuti nei cibi
- valutarne gli effetti nella cura e prevenzione delle malattie cronico-degenerative
- fornire linee guida per una ristorazione salutare e protettiva basata su evidenze scientifiche
- acquisire consapevolezza circa l'impatto ambientale dei diversi stili alimentari

### **SEI LABORATORI TEORICO-PRATICI SU:**

- le aree di ricerca scientifica in ambito nutrizionale, limiti e criticità
- sindrome metabolica, obesità, diabete, rischio cardiovascolare
- alimentazione per la prevenzione del cancro
- alimentazione e sostenibilità ambientale
- la dieta mediterranea
- i metodi di cottura e conservazione ideali per sfruttare al meglio le potenzialità degli alimenti

Questo progetto che ha visto coinvolti gli studenti della 4E di Desenzano guidati dai docenti Rudari e Iora e dalla nutrizionista Dott.ssa Francesca Ghelfi terminerà nel mese di marzo con un concorso gastronomico per la migliore ricetta “smart” .