



Responsabile scientifico:
dott. Vincenzo Guardasole

Numero ECM: 451103
Crediti: 5,3

Obiettivo formativo:
Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Destinatari dell'attività formativa: n.40 Medici chirurghi (discipline: cardiologia; endocrinologia; geriatria; malattie metaboliche e diabetologia; medicina interna; nefrologia; igiene degli alimenti e della nutrizione; medicina generale; scienza dell'alimentazione), Infermieri, Biologi e Dietisti

Razionale

Il diabete è una patologia cronica sempre più diffusa a livello globale, con impatti significativi sulla salute pubblica e sul sistema sanitario. Uno dei fattori chiave nella gestione del diabete è l'alimentazione, che può influenzare direttamente il controllo glicemico e la salute metabolica dei pazienti.

La cucina tradizionale rappresenta un patrimonio culturale ricco di conoscenze e pratiche culinarie tramandate di generazione in generazione. Integrare questa tradizione nella gestione del diabete può offrire un'opportunità unica per promuovere scelte alimentari salutari e sostenibili, senza rinunciare per forza ai piaceri della tavola.

Proprio in considerazione dell'importanza della sostenibilità economica, è fondamentale esplorare modi per rendere accessibili a tutti le opzioni alimentari salutari e la cucina tradizionale può offrire soluzioni pratiche economicamente convenienti per la preparazione di pasti nutrienti e bilanciati.

Questo evento scientifico si propone dunque di esplorare il legame tra cucina tradizionale, sostenibilità economica e gestione del diabete, strizzando l'occhio al gusto. Grazie alla collaborazione con l'Istituto Alberghiero "Raffaele Viviani" di Castellammare e con l'intervento di chef si mira a formare i diabetologi a realizzare praticamente menù coerenti con le esigenze di gusto e con i principi della dieta mediterranea. Attraverso sessioni di presentazioni, workshop culinari e discussioni interattive, gli esperti del settore avranno l'opportunità di condividere le loro conoscenze e le loro pratiche per integrare la cucina tradizionale nella gestione del diabete, puntando in particolare alla sostenibilità economica delle scelte alimentari da un lato, con l'obiettivo di demolire il luogo comune che associa l'alimentazione "sana" alla rinuncia dei piaceri a tavola dall'altro.

Inoltre, l'evento mira a promuovere la consapevolezza dell'importanza di una dieta sana e bilanciata nella prevenzione e nel controllo del diabete nonché a fornire agli specialisti risorse e strumenti pratici per diffondere informazioni sulle corrette pratiche quotidiane che attraverso l'aderenza alle prescrizioni dietetiche e alle utili raccomandazioni possano incoraggiare cambiamenti positivi nello stile di vita dei pazienti con diabete e della comunità in generale.

Contattaci

 081 5456125
 info@eubea.it
 www.euubea.it



Con il patrocinio di:



Scienza e salute in cucina: prevenire e curare il diabete con gusto

Campus Principe di Napoli
Agerola (NA)

13 maggio 2025

In collaborazione con:





Programma

8.30 Registrazione e accoglienza dei partecipanti

8.45-9.00 Introduzione agli argomenti del Corso: presentazione degli obiettivi e dei relatori

Dott.ssa Marisa Conte e **Dott.ssa Silvestra Pagano**

Prof. Leopoldo Elefante, docente di sala e vendita

Prof. Francesco Fusco, docente di sala e vendita

Prof. Aniello Somma, docente di enogastronomia e vicepresidente associazione cuochi SEML

Prof. Giuseppe Savarese, docente di enogastronomia

Giuseppe Armenante, sommelier professionista e delegato della provincia di Salerno
Assosommelier

9.00-9.15 Saluti istituzionali

Prof. Fabiola Toricco Dirigente Scolastico Istituto Raffaele Viviani

Tommaso Naclerio Sindaco di Agerola

Dott. Vincenzo Bisogno Direttore Sanitario Distretto n. 58

Dott. Stefano De Riu Consigliere Nazionale AMD

Dott. Vincenzo Guardasole Dirigente medico presso medicina interna ad Indirizzo Metabolico AOU Federico II

I SESSIONE

La necessità di formare il diabetologo a una gastronomia che coniughi gusto e salute

Moderatori: Diego Carleo, Stefano De Riu

9.15-9.30 Ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e nel controllo del diabete

Pasquale Auletta

9.30-9.45 Mi piacerebbe mangiare Posso? (timing dei pasti, indice glicemico, modalità di cottura)

Silvestra Pagano

9.45-10.00 Ruolo del microbiota nel metabolismo del DM2 e come gli alimenti possono influenzarlo

Maria Rosaria De Luca

10.00-10.15 La comunicazione del cibo nell'era digitale

Sara Colarusso

10.15-11.00 Discussione

11.00-11.30 Pausa caffè

II SESSIONE

Vini della tradizione, bevande contemporanee e diabete

Moderatori: Rita Acampora, Angelo Foglia

11.30-12.15 Introduzione all'utilizzo di bevande

Tecniche per la preparazione di cocktail adatti a persone con diabete

Prof. Francesco Fusco

Guida alla scelta e alla preparazione di aperitivi e bevande adatte a persone con diabete in collaborazione con i discenti presenti in aula

Prof. Francesco Fusco

La degustazione del vino e l'uso consapevole

Sommelier Giuseppe Armenante

12.15-12.30 Discussione

12.30-13.30 Laboratorio pratico di Enogastronomia e di Sala e Vendita

13.30-14.30 Degustazione del menù e delle bevande elaborate durante i laboratori

III SESSIONE

La cucina tradizionale campana e sostenibilità economica in cucina

Moderatori: Valentina Genovese, Michele Riccio

14.30-15.00 Panoramica sulla cucina tradizionale Campana

Identificazione degli alimenti adatti ai pazienti con diabete

Tecniche di cottura delle ricette tradizionali

Chef Tommaso De Rosa

15.00- 15.30 Introduzione alla sostenibilità economica

Scelta di ingredienti locali e di stagione per la preparazione di un menù adatto a persone con diabete

Strategie per risparmiare in cucina senza compromettere la qualità e la salute

Metodi per ridurre gli sprechi alimentari

Chef Luigi Malafronte

15.30-16.00 Discussione

16.00-17.00 Conclusioni

Consiglio direttivo AMD Campania

Presidente:

Vincenzo Guardasole

Consiglieri:

Pasquale Auletta

Marisa Conte

Segretario:

Michele Modestino

Presidente eletto:

Diego Carleo

Maria Rosaria De Luca

Angelo Foglia

Emanuela Lapice

Consulente Organizzatore: Silvestra Pagano

