

## **La nutraceutica sbarca a Roma: un convegno ed una cena dedicata ai cibi che curano**

**Giovedì 27 febbraio** l'Hotel Regina-Baglioni di via Veneto 72 ospita una giornata di studio e gusto dedicata al grano Monococco , principe degli alimenti nutraceutici. Nel pomeriggio relazione del nutrizionista Vito Traversa ; alla sera cena a base di Monococco degli chef Luciano Sarzi Sartori e Giovanni Priolo.

L'Hotel Regina-Baglioni di Roma - via Veneto 72 – dedica, giovedì 27 febbraio, alla nutraceutica e agli alimenti nutraceutici un approfondimento scientifico, curata dal biologo nutrizionista Dott. Vito Traversa e una cena firmata dagli chef Luciano Sarzi Sartori e Giovanni Priolo.

La nutraceutica è un neologismo che nasce dalla fusione di "nutrizione" e "farmaceutica" ed indica lo studio di quegli alimenti a cui viene riconosciuta una funzione benefica sulla salute umana. Di alimenti nutraceutici – comunemente chiamati anche alimenti funzionali – e di come mangiare sano e con gusto parlerà, alle 18,30, il nutrizionista Dott. Vito Traversa , biologo e chinesiologo, che oltre ad illustrare le proprietà e le caratteristiche degli alimenti Nutraceutici , indicherà quale sia il giusto orientamento alimentare nell'ambito di questa giungla di proposte dietetiche..

Fra questi alimenti nutraceutici spiccano il grano monococco – *Triticum monococcum* – che oltre ad essere con ogni probabilità il primo cereale "addomesticato" dall'uomo – 7.500 a.C. in Medioriente – è povero di glucidi e zuccheri, ricco di proteine e carotenoidi e l'olio extravergine d'oliva biologico ERA, con grado d'acidità bassissimo -0,2%- e ricco in acidi grassi monoinsaturi.

Alle 20.00 – dopo un aperitivo con degustazione - seguirà una cena firmata dagli chef Luciano Sarzi Sartori e Giovanni Priolo dedicata ai due alimenti nutraceutici: monococco shebar ed Olio extravergine d'oliva ERA. Nella preparazione del menu sono stati utilizzati solo questi due ingredienti per esaltare gusto e salubrità.

Il menu propone

- un'Amuse Bouche; Mini pizzette, Crocchette di patate e Monococco, Insalatina di chicchi e verdure cotte al sale e Mini piadine farcite con prosciutto di Norcia e mozzarella di bufala come Aperitivo;
- Tortino e ricotta di pecora DOP dell'alto Lazio con passata di broccolo romanesco e olio extra vergine ERA per Antipasto; Pennette mantecate al pecorino romano DOP e pepe di Sarawak su zabaione di uova BIO con cips di guancia aromatizzato al Brandy di Primo;

- Declinazione sul cioccolato Black Amadei in tre varianti, Tortino morbido, frollina e mousse di fondente e Chicchi glassati all'arancia come Dessert; Caffè e Friandises (costo 65,00 euro).

Per info e contatti

0521.1812597

[info@ciaochili.com](mailto:info@ciaochili.com)