

+ gusto
regalarsi benessere a tavola

+ gusto
regalarsi benessere a tavola

Centro Commerciale Ponte Regio - Pergine Valsugana (TN)
Tel. e fax 0461 534642 - cell. 335 59 44 720 - e-mail info@piugusto.eu

www.piugusto.eu

PERCHE' MANGIARE CARNE DI STRUZZO

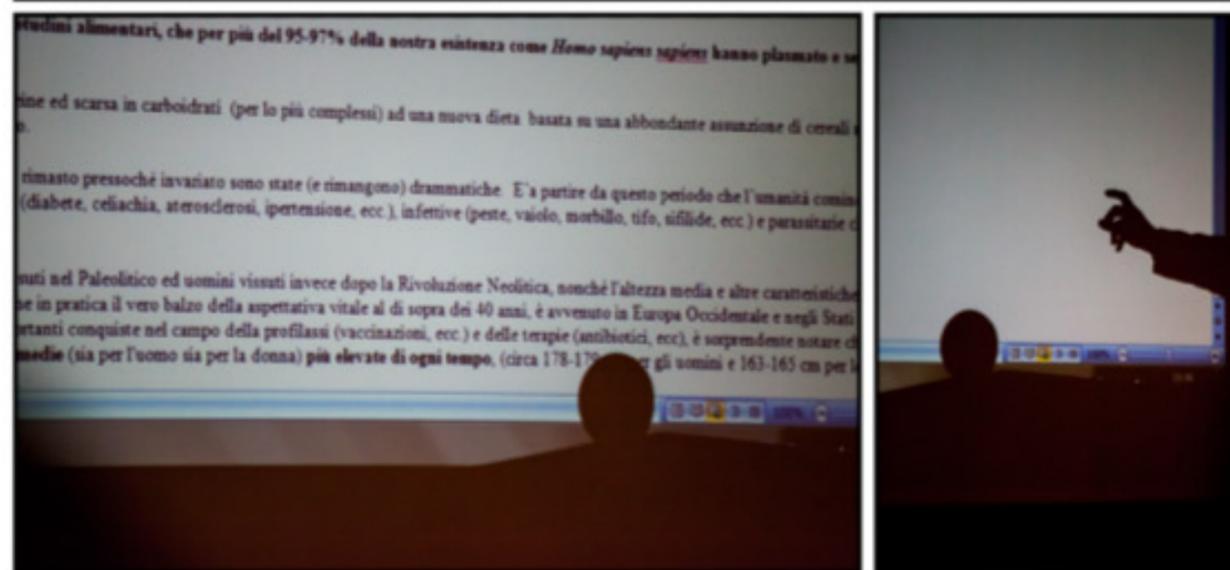
La Più Gusto è lieta di mostrarvi alcuni momenti particolari dell' evento
"PERCHE' MANGIARE CARNE DI STRUZZO"
dove cultura e il buon mangiare si sono congiunti insieme in una conviviale atmosfera

Il moderatore della serata **Gianluigi Veronesi**, communication manager e direttore della rivista **Degusta**, ha introdotto l'argomento, parlando del valore della comunicazione per divulgare le sane caratteristiche della carne di struzzo.





Francesco Burlini, medico veterinario e responsabile tecnico scientifico di Assostruzzi ha esposto le proprietà nutrizionali della carne di struzzo e le sue caratteristiche organolettiche.



studini alimentari, che per più del 95-97% della nostra esistenza come *Homo sapiens sapiens* hanno plasmato e se-
tine ed scarsa in carboidrati (per lo più complessi) ad una nuova dieta basata su una abbondante assunzione di cereali e
rimasto pressoché invariato sono state (e rimangono) drammatiche. E' a partire da questo periodo che l'umanità comin-
(diabete, celiachia, aterosclerosi, ipertensione, ecc.), infettive (peste, vaiolo, morbillo, tifo, sifilide, ecc.) e parassitarie di
nati nel Paleolitico ed uomini vissuti invece dopo la Rivoluzione Neolitica, nonché l'altezza media e altre caratteristiche
e in pratica il vero balzo della aspettativa vitale al di sopra dei 40 anni, è avvenuto in Europa Occidentale e negli Stati
stanti conquiste nel campo della profilassi (vaccinazioni, ecc.) e delle terapie (antibiotici, ecc.), è sorprendente notare di
medie (sia per l'uomo sia per la donna) più elevate di ogni tempo, (circa 178-179 cm per gli uomini e 163-165 cm per la



Il moderatore introduce **Luca Speciani**, medico alimentarista, coautore di **dietaGift**, presidente dell'**Ampas** e responsabile nutrizionale della **nazionale italiana di ultramaratona**, che ha sfatato alcuni miti e credenze su intolleranze, colesterolo e diabete, mostrando dei recenti dati scientifici.







Daniele Cappelletti, atleta nelle discipline dello sci alpinismo e della corsa in montagna, ha raccontato la propria esperienza di consumatore abituale della carne di struzzo e del suo apporto nutrizionale all'interno di una dieta equilibrata per un soggetto che pratica attività sportiva a livello agonistico.





Walter Miori, chef trentino più volte insignito della prestigiosa stella Michelin, ha illustrato le proprietà della carne di struzzo in cucina e le molteplici possibilità di impiego. Presenti anche i ragazzi della Scuola Alberghiera di Levico.



Il moderatore **Gianluigi Veronesi** chiama tutti i relatori intervenuti alla serata sul palco per rispondere alle domande del pubblico. Segue la firma di un uovo di struzzo appositamente decorato a mano per l'occasione.





A fine serata abbiamo celebrato insieme agli ospiti il **decimo anno** della nostra attività con un **buffet stellato**, allestito dallo chef **Walter Miori** con l'aiuto dei ragazzi della **Scuola Alberghiera di Levico**.
I particolari **finger food** sono stati abbinati ai vini della cantina **Maso Martis** e ai succhi di **Sottobosco Paoli**.



Katia e Manuele ringraziano tutte le persone che sono intervenute all' evento
"PERCHE' MANGIARE CARNE DI STRUZZO"
dove cultura e il buon mangiare si sono congiunti insieme in una conviviale atmosfera

Si ringrazia:



+gusto
regalarsi benessere a tavola

Centro Commerciale Ponte Regio - Pergine Valsugana (TN)
Tel. e fax 0461 534642 - cell. 335 59 44 720 - e-mail info@piugusto.eu

www.piugusto.eu