

Al Toscana fuori expo “La salute prima di tutto”

Pubblicato: Martedì 28 Luglio 2015



La Toscana parla di salute e alimentazione al Toscana Fuori Expo nella settimana dedicata a “La salute prima di tutto”, aperta al pubblico con ingresso gratuito. Dal 4 al 9 agosto nei Chiostri dell’Umanitaria, a Milano a pochi passi dal Duomo, in via Daverio 7, la Regione Toscana propone un itinerario dedicato alle medicine complementari, alla sana alimentazione, alla cooperazione internazionale e alla nutraceutica.

Il 4 e 5 agosto si parlerà di medicine complementari, rivolte al benessere delle persone: massaggi, agopuntura, piante medicinali nell’alimentazione, medicina naturale, omeopatia, tai chi.

Il 6 e 7 agosto saranno due giorni incentrati sull’alimentazione e gli stili di vita con esperienze di alleanze tra sistema sanitario, scuole e ristorazione. Verrà presentato il progetto regionale Pranzo Sano Fuori Casa che mira a facilitare le scelte salutari dei cittadini che si trovano fuori casa in pausa pranzo. Si parlerà dei corretti stili di vita e alimentazione per tutte le fasce di età e delle esperienze di coinvolgimento delle scuole, come ad esempio la coltivazione di prodotti e la realizzazione di piatti, sani e sostenibili dell’Istituto alberghiero-agrario di Cortona. Non mancheranno show cooking con degustazione con ricette della tradizione toscana.

L’8 agosto sarà la volta della cooperazione sanitaria internazionale per favorire lo sviluppo nel segno della globalità e dei principi di responsabilità sociale e ambientale, con i progetti toscani sull’Assistenza e formazione per la salute della donna e del bambino in Cisgiordania, la Cooperazione sanitaria nell’ambito della sicurezza alimentare in Cina, il progetto di rafforzamento dei sistemi sanitari ospedalieri e territoriali senegalesi nel settore materno- infantile e altri progetti in Nicaragua e Burkina Faso.

Il 9 agosto il tema sarà quello della nutraceutica, un settore innovativo della ricerca farmaceutica incentrato sullo studio degli alimenti. Tra i progetti portati avanti dalla Regione Toscana ci sono la birra per le ossa, gli alimenti “antichi” fermentati come antiossidanti, la farina toscana per il cuore, l’olio di oliva toscano antiossidante. Sarà possibile degustare prodotti nutraceutici e scoprire come utilizzarli in cucina.

Ingresso gratuito.

[Andrea Camurani](#)

andrea.camurani@varesenews.it