Eataly Milano Smeraldo: appuntamento con la prevenzione e il gusto

Giovedì 22 ottobre Eataly, SmartFood e La Cucina Italiana dedicheranno una giornata alla spesa consapevole, tra menù salutari e momenti con chef stellati per promuovere i benefici di uno stile di vita sano

Eataly Milano Smeraldo (Foto © Ufficio Stampa Fondazione IEO-CCM)

Una corretta alimentazione, associata ad abitudini di vita salutari, è fondamentale per mantenersi in salute e sentirsi più in forma. L'adozione di scelte alimentari consapevoli ci consente di avere maggiori chance di vivere più a lungo, rallenta l'invecchiamento e combatte lo stress, diminuendo anche l'adozione di farmaci per l'insorgere di patologie degenerative.

Perché è così importante la prevenzione a tavola?

Eataly Milano Smeraldo: protagonista il Progetto SmartFood

Questo è il tema portante di **SmartFood** – il programma di ricerca in Scienza della Nutrizione e Comunicazione promosso dallo **IEO**, dedicato alla divulgazione di una corretta informazione alimentare – che sarà protagonista dell'intera giornata del 22 ottobre, in tutti gli spazi di Eataly Milano Smeraldo.

L'obiettivo dell'appuntamento è di incoraggiare una condotta di vita salutare attraverso una ricca proposta di attività realizzate in collaborazione con La Cucina Italiana, il più autorevole mensile di cultura alimentare e gastronomica, media partner dell'iniziativa a supporto della Fondazione IEO-CCM.

Le attività proposte da esperti SmartFood e chef di Eataly

In ogni punto di ristoro gli chef di Eataly e le nutrizioniste SmartFood proporranno un piatto speciale studiato a quattro mani con ingredienti e tecniche di cottura salubri, senza mai dimenticare il gusto. Si spazierà dalla zuppa al ristorante Pizza&Cucina, alla pizza sia classica sia al padellino, dal riso venere in Gastronomia e ai sandwich gustosi al Bar Lavazza.

Nell'area Mercato del negozio sarà possibile acquistare una shopper con prodotti selezionati per una giusta prevenzione, consigliati dagli esperti SmartFood con particolare attenzione alle materie prime per il menù giornaliero sano e leggero.

Davide Oldani – (Foto © Uff. Stampa Fondazione IEO-CCM)

Nel nuovo spazio conviviale al secondo piano di Eataly Smeraldo, Pianodue, si potrà godere di una proposta ristorativa unica. Qui sarà possibile prenotare una cena a base di varie portate realizzata con ingredienti e cotture amiche della prevenzione – secondo i dettami di SmartFood – con la proverbiale qualità targata Eataly.

Parte del ricavato del kit dell'area Mercato, dei piatti e della cena a Pianodue sarà devoluto alla Fondazione IEO-CCM a supporto della Ricerca dello IEO.

Pertanto il cliente potrà scegliere di supportare l'iniziativa acquistando prodotti, assaggiando uno o più piatti e facendo una spesa consapevole.

Il programma: momenti di confronto divulgativo

Il Palco di Eataly coinvolgerà inoltre tutti i presenti con un incontro speciale e piacevole. Alle 18.00 lo chef **Davide Oldani**, affiancato dalla Dott.ssa Lucilla Titta, nutrizionista e coordinatrice del Programma Smartfood, parlerà di ricette e piatti concepiti per la prevenzione e sarà disponibile all'interazione col pubblico.

Data di creazione
16/10/2020
Autore
amanda-arena