



















GIORNATA DIVULGATIVA PROGETTO



GIAGIÙ IN CUCINA: TRADIZIONE, SAPORE E PASSIONE.

Pasta, pane e pomodoro: spaghettone in crema di pomodorino giallo al timo, arrostito ed emulsionato alla colatura di alici. Pane all'aglio, olio e peperoncino.

Chef Alfredo Iannaccone Zen Food Lab

Il Pomodoro nella dieta mediterranea. **Dott.ssa Gabriella Perrone Biologa nutrizionista, Dietista Clinica**

27 aprile 2022

18.00

in diretta - pagina Facebook GiaGiù

La partecipazione dei professionisti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali comporterà l'attribuzione di Crediti Formativi Professionali, ex. Art. 4. Comma 1, del Regolamento CONAF n.3/2013 per la formazione professionale continua. Per iscriversi all'evento compilare il modulo dal link:

www.bit.ly/giagiu270422



Modera:

Dr. Agr. Francesco Castelluccio Ass. Agricoltori per l'Ambiente

