

Costo della cena a partire da 60 euro.

Incasso interamente devoluto all'associazione
Gli amici di Luca

Si ringraziano:



Valentina Tepedino, Med. veterinario,
specializzata in ispezione dei prodotti ittici,
direttore di Eurofishmarket.
Eurofishmarket è una Società specializzata nella ricerca,
formazione ed informazione nel settore ittico
(www.eurofishmarket.it)



Per informazioni e prenotazioni: tel. 345 3231965
alessia@fratellileoni.it



COMUNE DI BOLOGNA



Associazione di Bologna

aspettando la

GIORNATA NAZIONALE DEI RISVEGLI

PER LA RICERCA SUL COMA - VALE LA PENA
sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica

UNDICESIMA EDIZIONE

4 ottobre 2009
ore 20.30

NUTRIRE IL CERVELLO

Palazzo Gnudi via Riva Reno, 75/3 - Bologna

CENA DI BENEFICENZA



CASA DEI RISVEGLI
LUCA DE NIGRIS

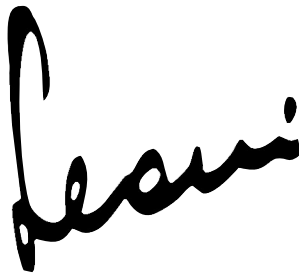


Nutrire il cervello

Il tema della serata “Nutrire il cervello” richiama l’attenzione sul fatto che, con una alimentazione particolarmente ricca di determinati principi attivi, è possibile arricchire le difese di questo importante organo.

Il menu della serata proposto comprende ingredienti che rispettano questi principi.

La cena promossa in collaborazione con CNA Bologna è realizzata da Marcello Leoni, chef del Ristorante il Sole di Trebbo di Reno ed il suo staff: Roberto Veratti, Riccardo Cevenini, Manuel Andreini, Koji Kojima, Francine Jorge.



È un ruggito selvaggio nel silenzio della ristorazione bolognese: Marcello Leoni continua a muoversi con passo felino nei suburbi del capoluogo emiliano nella prima periferia di Bologna (Trebbo di Reno). Nel Ristorante il Sole si mira alla massima attenzione del particolare e alla qualità assoluta della materia prima senza compromessi, in un locale classico ed elegante a basso impatto di formalità.

Menu

Zuppa

Crema di cavolfiori con millefoglie di alici e purea di lattuga al curry

Primo

Orzo perlato alle piccole verdure e olio non filtrato con fondente di pomodoro

Secondo

Tonnarello profumato al timo e the verde con cutny di cipolla di tropea e sorbetto dolce piccante ai peperoni rossi

Dessert

Brodo di melograne profumato alla menta e basilico con gelato allo zenzero e mele souté

Descrizione salutistica dei piatti

*Silvana Hrelia, Cristina Angeloni
Dipartimento di Biochimica “G. Moruzzi”
Alma Mater Studiorum-Università di Bologna*

Il tema della serata *Nutrire il cervello* richiama l’attenzione sul fatto che, con una alimentazione particolarmente ricca di determinati principi attivi, i cosiddetti componenti “nutraceutici”, è possibile arricchire le difese di questo importante organo nei confronti dello stress ossidativo, definito come grave squilibrio tra specie dannose (i radicali liberi) e difese antiossidanti endogene.

Il cervello è povero di difese antiossidanti e particolarmente vulnerabile agli attacchi portati da queste specie, la cui produzione aumenta se si seguono stili di vita non corretti, per cui risulta necessario, soprattutto al giorno d’oggi, rifornire l’organo con antiossidanti derivati dall’alimentazione.

Frutta, verdura, pesce, spezie da condimento, olio extra-vergine di oliva rappresentano gli assi per vincere la partita contro l’invecchiamento cerebrale e le patologie neurodegenerative.

Aggiungere anni alla vita, ma soprattutto vita agli anni è possibile seguendo poche, semplici regole. Nel corso della serata verranno descritti i benefici in termini di neuroprotezione che possono derivare dal menù proposto che comprende ingredienti nutraceutici che dobbiamo imparare a consumare con maggiore frequenza.