



AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA

Sede legale: Via del Vespro n.129 - 90127 Palermo  
CF e P.IVA: 05841790826

DIREZIONE GENERALE

UFFICIO STAMPA

Via del Vespro n 129  
Tel. 091.6555240

Mail: [ufficio.stampa@policlinico.pa.it](mailto:ufficio.stampa@policlinico.pa.it)  
Web: [www.policlinico.pa.it](http://www.policlinico.pa.it)

**Palermo, 15.12.2021**

## COMUNICATO STAMPA

**Le ricette per mangiar bene: diventare Chef della propria salute in ospedale**

**Al via dal 17 Dicembre un ciclo di incontri al Policlinico Giaccone**

*“Hospital Chef” - La buona cucina in ambiente sanitario”: Il progetto curato dall’unità Risk Management e Qualità dell’Azienda Ospedaliera Universitaria*

Imparare a cucinare in modo sano in ospedale. Sarà possibile presso l’Azienda Ospedaliera Universitaria “P. Giaccone” di Palermo grazie al progetto: “Hospital Chef” - La buona cucina in ambiente sanitario”.

L’iniziativa, avviata dall’ Unità di Risk Management e Qualità guidata dal Prof. Alberto Firenze, viene realizzata all’interno nel dipartimento di oncologia – presso la cucina adiacente l’Aula Nicolosi – al primo piano dell’edificio 13. Uno spazio che diventerà anche il luogo in cui verranno messe in pratica di volta in volta ricette diverse, frutto di incontri a tema che si svilupperanno da dicembre a giugno. Sette appuntamenti in tutto per unire teoria, cultura, ma anche pratica, attuando il principio consolidato che la salute comincia a tavola.

Il primo incontro inaugurale si svolgerà **venerdì 17 Dicembre** a partire dalle ore 9 con un appuntamento dal titolo **“Golosità Ragionata”, Biscotti di Natale – Profumo di Festa**. Un’occasione durante la quale verranno approfonditi diversi temi: Ildegarda Campisi, nutrizionista e componente del comitato esperti di I.Di.Med (Istituto per la Promozione e la Valorizzazione della Dieta del Mediterraneo) parlerà di “Cibo e salute”, con un’attenzione particolare al ruolo dei dolci; in contemporanea nella cucina adiacente saranno avviati i lavori per preparare i biscotti natalizi con alcune spiegazioni specifiche in tempo reale in aula. “Cibo e comunicazione” è il tema che sarà affrontato da Francesca Cerami, psicologa, membro del comitato esperti di I.Di.Med; mentre lo chef Francesco Giuliano, dell’associazione cuochi e pasticceri di Palermo, focalizzerà l’attenzione su



## AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA

Sede legale: Via del Vespro n.129 - 90127 Palermo  
CF e P.IVA: 05841790826

## DIREZIONE GENERALE

## UFFICIO STAMPA

Dolci e Tradizioni – con una degustazione di dolci, biscotti e frutta secca. Durante la preparazione dei dolci sarà presentato anche il nuovo libro di Luce Pennisi e Alessandra dal Zotto: “Sicilia in veg. Un’isola a vocazione green” (Nuova Ipsia Editore, Palermo) e il progetto “Ecoborgo di Montalbano”, Nucidda di Silvio Scuto. Le materie prime per la realizzazione delle ricette sono offerte da l’Arcipelago srl; partner principale dell’iniziativa è Materland.

“Pensiamo che sia importante – sottolinea il commissario straordinario dell’AOU Alessandro Caltagirone – che un ospedale si apra all’esterno con iniziative di questa natura. È una possibilità concreta di integrazione ospedale-territorio ponendo a disposizione dei cittadini e dei pazienti strumenti di conoscenza e cultura che possono essere utili per migliorare la propria salute anche nella quotidianità di azioni abituali come quella di cucinare e per promuovere corretti stili di vita”.

“Un’iniziativa - afferma Albergo Firenze - che abbiamo portato avanti all’interno del dipartimento di oncologia per valorizzare, con un apporto concreto, anche il ruolo centrale che la dieta mediterranea riveste in termini di prevenzione di numerose malattie, tra cui il cancro”.

I prossimi appuntamenti - di cui saranno rese presto note le date – sono dedicati a: “LA DIETA MEDITERRANEA” Come modello di corretta e sana alimentazione; I SAPORI DI CASA Pasta, pane, pizza a lievitazione naturale; TESORI DELLA TERRA Legumi e proteine vegetali; IL PESCE RICCO DI SALUTE Pesce azzurro del nostro mare; FANTASIE DI FRUTTA E VERDURA alimentazione detox; Movimento e salute Il WCRF. Per partecipare è necessario prenotare scrivendo una mail a [hospitalchef@policlinico.pa.it](mailto:hospitalchef@policlinico.pa.it); per accedere occorre essere muniti di green pass.