



Selenella partecipa al Festival della Salute

Descrizione

La patata "Selenella" coltura virtuosa ed alimento adatto a tutti: Selenella dar  il proprio contributo in tema di Educazione Alimentare.

Dal 28 settembre al 1 ottobre a Montecatini Terme, avr  luogo il Festival della Salute, da dieci anni l'evento pi  importante in Italia per la promozione di salute e benessere. Il programma prevede una serie di convegni e workshop finalizzati a mettere in contatto il pubblico con le aziende del settore e le associazioni, che affronteranno il concetto di salute da varie angolazioni.

Selenella prender  parte al Festival della Salute, ed interverr  al convegno **"Educazione Alimentare: istruzioni per l'uso"**, in programma venerd  29 settembre dalle 11.30 alle 13.00 presso Arena Centrale, pronta ad esaltare le caratteristiche nutrizionali delle patate insieme a quelle organolettiche, ma anche i principi culturali sottesi, come la valorizzazione del territorio, la tradizione, l'innovazione e la sostenibilit .

All'incontro   prevista la partecipazione di **circa 200 alunni delle scuole superiori**, curiosi di approfondire la loro conoscenza del cibo attraverso un viaggio educativo.

Con l'intervento della **dott.ssa Alessandra Bordoni**, Docente di Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana presso L'Universit  di Bologna, si esploreranno le caratteristiche nutrizionali delle patate e in particolare di **Selenella, la patata 100% italiana** fonte di selenio. **Italianit , genuinit , rispetto per l'ambiente e per la salute umana**: sono questi i valori che da sempre contraddistinguono il marchio Selenella, che coltiva le proprie patate principalmente nel territorio bolognese secondo i metodi della **produzione integrata**, con tecniche che limitano al minimo l'utilizzo di prodotti chimici quali fertilizzanti e antiparassitari, e con la garanzia del **Consorzio Patata Italiana di Qualit ** durante tutto il processo produttivo.

Oltre alla Dott.ssa Bordoni interverranno le nutrizioniste Emma Balsimelli e Irene Piaceri, mentre a moderare l'incontro sar  il giornalista Fabrizio Diolaiuti.

Selenella   la patata 100% italiana, figlia di una storia, di una terra e di un lavoro scrupoloso, prodotta con una filiera controllata e garantita dal Consorzio Patata Italiana di Qualit . E  **coltura virtuosa, altamente versatile in cucina e alimento alternativo a pasta e riso nell'ambito della Dieta Mediterranea**.   naturalmente senza glutine, fonte di carboidrati, vitamine e sali minerali come il Potassio, ma   anche arricchita in **Selenio**, prezioso nutriente dalle **propriet  antiossidanti**. Selenella   coltivata nel rispetto dell'ambiente e del consumatore, secondo i metodi della **produzione integrata**, con **tecniche che limitano al minimo l'utilizzo di prodotti chimici** (quali fertilizzanti ed antiparassitari) e di **acqua**. Punto di forza di Selenella   inoltre la totale **tracciabilit  e certificazione di filiera**: ogni patata   monitorata e garantita, dalla nascita fino alla tavola, attraverso un rigoroso disciplinare di produzione che ne assicura la **massima qualit  100% italiana**. www.selenella.it

Data di creazione

28/09/2017
Autore
redazione1