

“Percorsi” è un’associazione culturale senza scopo di lucro che promuove iniziative formative per favorire corretti stili di vita. Si avvale del supporto dell’U.O. di Endocrinologia del Policlinico S.Orsola-Malpighi e della collaborazione di diversi Specialisti.

Sede: Centro Stella, Via Savioli 3, Bologna.  
e-mail: [associazionepercorsi@gmail.com](mailto:associazionepercorsi@gmail.com)  
Telefono: 3461075734 - 3398329466

“Eurofishmarket” è una Società per la ricerca, la formazione e l’informazione relativamente ai prodotti ittici. Collabora con Enti e Istituzioni in tutta Italia  
Sito web: [www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it)  
e-mail: [info@eurofishmarket.it](mailto:info@eurofishmarket.it)

*Il progetto è realizzato anche con il contributo del Comune di Bologna.*

Sede del corso: Centro Stella, Via Savioli 3, Bologna  
Per informazioni: 3461075734

*La partecipazione è gratuita*



Associazione culturale “Percorsi”

Comune di Bologna

Frodi alimentari: riconoscerle per salvaguardare la salute, prevenire le malattie.

## Il pesce

*Minicorsi a tema per consumatori consapevoli*

Con il patrocinio di:

U.O. Endocrinologia  
Policlinico  
S.Orsola-Malpighi



# Programma

**Lunedì 23 febbraio 2009, 17.45-19.45**

Apertura del corso e saluti

*Dott. A. Forlani (Presidente del Quartiere S.Stefano)*

*Prof. R. Pasquali (Direttore UO Endocrinologia)*

\*\*\*

“Il pesce: un acquisto consapevole”

*Relatori: V. Tepedino, G. Tepedino*

**Lunedì 2 marzo 2009, 17.45-19.45**

“Il valore nutrizionale del pesce”

*Relatori: F. Pasqui, C. Cavazza*

**Lunedì 9 marzo 2009, 17.45-19.45**

“Il pesce azzurro: importanza degli omega3”

*Relatore: V. Vicennati*

**Lunedì 16 marzo 2009, 17.45-19.45**

“Il pesce: le frodi principali”

*Relatori: V. Tepedino, G. Tepedino*

**Lunedì 30 marzo 2009, 17.45-19.45**

**Lunedì 6 aprile 2009, 17.45-19.45**

**Lunedì 20 aprile 2009, 17.45-19.45**

“Incontri teorico-pratici: lo chef identifica la freschezza del pesce e propone le cotture per le singole specie”

*Relatori: M. Leoni, V. Tepedino, G. Tepedino*

# Relatori

Dott.ssa Valentina Tepedino: Medico veterinario, specialista settore ittico, responsabile di eurofishmarket

Dott. Giulio Tepedino: Tecnologo alimentare, specialista settore ittico.

Dott.ssa F. Pasqui: Ricercatore Universitario Dietista Università di Bologna

C. Cavazza: Dietista, U.O. Endocrinologia del Policlinico S. Orsola - Malpighi

Dott.ssa V. Vicennati: Medico Endocrinologo, U.O. Endocrinologia del Policlinico S. Orsola - Malpighi

Marcello Leoni : Chef stellato

# Obiettivi del corso

- conoscere le frodi in ambito alimentare;
- formare ed informare i consumatori su come selezionare il pesce secondo il loro gusto, le loro esigenze nutrizionali e il loro portafoglio;
- valorizzare il pesce al meglio in cucina;
- riconoscere un buon prodotto e sapere valutare se il prezzo di acquisto è garanzia della corrispettiva qualità.