



La cucina consapevole

LA CUCINA CONSAPEVOLE
Secondo Incontro

LE RICETTE DELLO CHEF

MARTEDÌ 4 APRILE 2017
dalle 16.30 alle 18.00

Scuola Santa Croce
Via Asilo, 1
Via XIV Settembre, 98
Telefono: 075 572 21 31

santacrocepg@virgilio.it
www.montessorisantacroce.it

MARTEDÌ 4 APRILE

LE RICETTE DELLO CHEF

L'appuntamento, pubblico ed aperto a tutti, è realizzato in collaborazione con lo chef Filippo Rapo, che dopo la laurea presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Perugia, insegna presso la Scuola Nazionale dell'Alimentazione. In qualità di chef svolge la propria attività presso alcune delle migliori strutture di ristorazione umbre, oltre che presso hotel a cinque stelle.

Lo Chef Filippo Rapo racconterà le sue ricette: ottimi piatti preparati sulla base di una sana e corretta alimentazione dei bambini. E regalerà preziosi consigli a tutti i genitori presenti, il primo fra tutti: i bambini amano cucinare!

SALUTI DI APERTURA:

Sabina Orzella - Presidente CDA Scuola dell'Infanzia Santa Croce - Casa dei Bambini "Maria Montessori".

INTERVERRANNO:

Paolo Battistelli - genitore e membro del Direttivo dell'Associazione Il Filo Rosso di Maria Montessori.

Filippo Rapo – Chef e Dottore in Alimentazione e Dietistica.

Deborah Cesaroni - Dietista - Dottore in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana - Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Area di Perugia.