

Giorno & Notte

Tutta Roma

Il professor Marchetti ai fornelli con Mariola

L'INIZIATIVA

“Ali-ment-azione consapevole”. Nel nuovo spazio gourmet di un noto ristorante non distante da Testaccio, tra i profumi e i sapori del pescato del giorno, la Fondazione per la Medicina Personalizzata (Fmp), grazie al sostegno non condizionante di Amgen, ha dato il via ad uno show cooking per sensibilizzare i pazienti oncologici e le loro famiglie sull'importanza di nutrirsi in modo sano ed equilibrato durante i trattamenti chemioterapici. Ai fornelli lo chef Max Mariola, star di



Rai Premium e Gambero Rosso Channel, e il professor Paolo Marchetti (nella foto di Daniele Leone con Max Mariola) preparano il pranzo per 50 ospiti. Tra lezioni di cucina con ricette salutari, delizie e sfizi senza rinunciare al gusto. Prelibato il menu a base di parmigiana di melanzane mignon rigorosamente non fritte. Poi, il buon cibo come strumento per migliorare gli effetti indesiderati della chemioterapia nel volume a cura di Eva Mazzotti con le fotografie di Oreste Fiorenza.

Gustavo Marco Cipolla

© RIPRODUZIONE RISERVATA