



**FILIERA ECO - ALIMENTARE**  
progetto finanziato con il contributo di



fondazione  
cariplo

## **ASPETTI NUTRIZIONALI delle CARNI di SELVAGGINA: PRODOTTO LOCALE di PREGIO**

*dott. Paolo Toniolo*

**Giovedì 19 maggio 2016 ore 11.00**

**Domodossola**

**Collegio Mellerio Rosmini - Aula Informatica**

Con il patrocinio di:



Le **carni di selvaggina**, per la loro ricchezza in omega 3 e oligo-elementi essenziali, rappresentano un **alimento sano e naturale**. Pur essendo carni rosse, si distinguono nettamente dalle carni offerte al pubblico tramite la grande distribuzione in quanto derivano da un **processo completamente naturale** e non soggetto a trattamenti farmacologici, alimentazione forzata e stress di allevamento.

Nell'ambito del seminario, si farà inoltre il punto sulla necessità di avere una **piena consapevolezza** sul ruolo di una **nutrizione corretta** ed **uno stile di vita appropriato** ai fini della **prevenzione di importanti patologie croniche**.

**L'incontro sarà fruibile in diretta streaming mediante il Progetto Antenne, a cui Ars.Uni.Vco aderisce.**

**Per seguire l'evento in diretta streaming basta registrarsi all'AULA VIRTUALE cliccando [qui](#).**

**L'evento è libero, gratuito e aperto a tutti.**

Per informazioni contattare la dott.ssa **Federica Fili**  
e-mail [federica.fili@univco.it](mailto:federica.fili@univco.it) - tel. **0324 482 548**.

**ASSOCIAZIONE ARS.UNI.VCO**

Via Rosmini, 24 – 28845 – Domodossola (VB) - Tel. 0324.482.548 - Mail: [segreteria@univco.it](mailto:segreteria@univco.it)