



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 - tel. **0324 482 548**.

ASSOCIAZIONE ARS.UNI.VCO

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