

LE CARNI BIANCHE PROTAGONISTE AL FOOD&SCIENCE FESTIVAL, I CONSIGLI PER CONIUGARE GUSTO E SALUTE

Appuntamento sabato 3 ottobre alle 17.30 in piazza Alberti con la food influencer Sonia Peronaci e la dietista Sara Olivieri per uno show cooking dedicato alle carni avicole

Mantova, 2 ottobre 2020 – Le carni bianche sono un prodotto frutto di una filiera 100% Made in Italy e garantita dall'Europa, sinonimo di standard elevati di qualità e sicurezza per i consumatori. Proprio per raccontare ai consumatori la bontà e qualità di questo prodotto la **nuova campagna promozionale europea** “*Le nostre carni bianche. Pollo e tacchino di alta qualità, dai nostri territori con le garanzie dell'Europa*” farà tappa domani, sabato 3 ottobre, a Mantova per il **Food&Science Festival**, un evento unico di divulgazione scientifica di rilievo nazionale e internazionale che affronta e approfondisce in maniera creativa e accessibile le tematiche legate alla scienza della produzione e del consumo del cibo.

L'occasione per scoprire da vicino il pollo e le carni bianche sarà lo **show cooking** intitolato “**Iniziamo dalla tavola. Come conciliare gusto e salute**” che vedrà come protagonista **Sonia Peronaci**, cuoca, foodblogger fondatrice di Giallozafferano e testimonial della campagna. L'evento si terrà **sabato 3 ottobre alle ore 17:30**, in piazza Leon Battista Alberti, dove la nota food-influencer preparerà una ricetta pensata ad hoc per tutta la famiglia, facile, veloce e all'insegna dell'anti-spreco, affiancata dalla dietista e blogger **Sara Olivieri**, nota sui social come **@Iniziolunedì**, che racconterà i benefici nutrizionali delle carni bianche e i consigli per coniugare gusto e salute.

“Il nostro evento sarà un'occasione per far toccare con mano ai consumatori la versatilità in cucina delle carni bianche e sveleremo alcuni consigli che aiutano a gustarle con leggerezza e un occhio alla salute” spiega Sonia Peronaci.

“Ci troviamo di fronte alla necessità di prestare maggiore attenzione alla tipologia di alimenti che consumiamo” approfondisce Sara Olivieri *“la carne avicola è un alleato salutare della nostra dieta”*.

Per maggiori informazioni sul festival e sulle modalità di accesso <https://www.foodsciencefestival.it/it/>.

L'obiettivo della campagna europea che farà tappa a Mantova è quello di rafforzare la fiducia dei consumatori sulla qualità delle carni bianche dell'Unione europea e sugli standard del settore avicolo in tema di benessere animale, sostenibilità, sicurezza alimentare e benefici nutrizionali, con l'obiettivo di coinvolgere quanto più possibile consumatori, appassionati e curiosi anche attraverso i canali social della campagna volti a trasmettere in modo divertente e innovativo la bontà e la straordinaria versatilità di questo prodotto.

Questa iniziativa vede riunite le 5 organizzazioni nazionali di rappresentanza delle filiere delle carni avicole di Italia, Francia, Germania, Polonia e Paesi Bassi e la loro associazione europea AVEC, con sede in Belgio. L'Italia è

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

presente attraverso **Unaitalia**, l'associazione di categoria che rappresenta oltre il 90% della filiera avicunicola nazionale.

Ufficio stampa campagna EU POULTRY

Sopexa Italia -Tel. 02.86.37.41 - ufficiostampa@sopexa.com

Anna Barbon – anna.barbon@sopexa.com Beatrice Vianello – beatrice.vianello@sopexa.com

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.