



## IN FIERA CAMPIONARIA L'ESORDIO DI "HEALTH CHEF ®" IL PROGETTO DI PROMEX E DEGLI ATTORI DELLA FILIERA ALIMENTARE PER MANGIAR BENE PENSANDO ALLA SALUTE

Che il mondo sia il suo orizzonte non vi è dubbio, ma la nuova "missione" di Promex è, di fatto, a "km 0" visto che si propone di diffondere uno stile "salutare" in cucina. Non in quella (o non solo in quella) degli chef stellati ma in quella di ognuno di noi.

Si chiama "Health Chef ®" il progetto di Promex, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Padova ed è, per l'appunto, un'"idea" di salute da preservare grazie ad una corretta alimentazione.

"Sia chiaro - specifica Franco Conzato, direttore di Promex - Health Chef ® non è una certificazione ma è un progetto che ha l'ambizione di coinvolgere tutta la filiera alimentare partendo dal campo, per raggiungere i luoghi di trasformazione e fino alla tavola. L'obiettivo? Coinvolgere tutti coloro che trattano la materia prima garantendo processi che non alterino le proprietà nutrizionali dell'alimento".

Per farlo Promex ha istituito un comitato scientifico del quale fanno parte alcuni tra i massimi esperti locali di nutrizione, prevenzione e salute (Erminio Alajmo, Massimo Bressan, Gino Gerosa, Federica Luni, Daniele Nucci, Giuseppe Opocher, Luca Scorrano, Nicola Sponsiello, Giovanni Taliana, Nicola Trentin e Antonella Viola), al quale ha affidato il compito di stilare un elenco di requisiti che un piatto "healthy" dovrebbe rispettare.

Il battesimo del progetto avverrà alla Fiera Campionaria di Padova, in partenza venerdì prossimo 31 maggio, al padiglione 2, sezione Food, e nei giorni 7, 8 e 9 giugno presenterà anche dei cooking show in collaborazione con le associazioni di categoria (Ape, Ascom Confcommercio, Confesercenti), rinomati chef del territorio e l'Accademia Dieffe.

"Health Chef® - aggiunge Conzato - punterà la sua attenzione sui quattro momenti cardine dell'alimentazione quotidiana: colazione, spuntino, pranzo e cena ai quali cercheremo di dare una doppia valenza: nutrizionale e salutare al tempo stesso".

Non solo.

"A Padova - spiega Federica Luni, consigliera di amministrazione di Promex - abbiamo la fortuna di avere dei professionisti enogastronomici (ristoratori, pasticceri, ecc.) che si impegnano a rispettare corretti principi per una sana



**Piazza Insurrezione  
XXVIII Aprile '45 1/A  
35137 Padova (Italy)**

tel.: +39 049 8208320  
info@pd-promex.it  
www.pd-promex.it

GOOGLE MAPS





alimentazione collettiva come metodi di cottura, ingredienti, ecc. Questo progetto di Promex si propone di aiutarli nella formazione e nell'individuazione di ulteriori modifiche salutari alla loro cucina e, soprattutto, di valorizzarli attraverso un riconoscimento comune, un cappello, appunto, che unisca tutti questi ambasciatori della salute in cucina".

[I requisiti per essere un piatto "healthy" li trovi qui](#)



**Piazza Insurrezione  
XXVIII Aprile '45 1/A  
35137 Padova (Italy)**

tel.: +39 049 8208320  
info@pd-promex.it  
www.pd-promex.it

GOOGLE MAPS

