



Continuano i corsi di cucina naturale



**Verdure di Mare:  
cucinare con le Alghe**

## **VERDURE DI MARE: CUCINARE CON LE ALGHE**

**Lunedì, 20 febbraio 2023**

Le alghe marine sono le creature vegetali più antiche del pianeta e hanno sempre fatto parte dell'alimentazione umana di tutti i popoli costieri, perché sono facili da raccogliere e praticamente sempre disponibili. Già Greci e Romani le usavano in cucina, nella terapia e nella cosmetica e in Cina, documenti risalenti al 270 a.C. ne attestano l'uso nell'alimentazione quotidiana. Anche i Vichinghi usavano le alghe e in Scozia, l'alga Dulce veniva usata per curare lo scorbuto. Anche in Italia sono sempre state utilizzate, in particolare nelle minestre.

Date le loro numerose proprietà nutrizionali e "curative", questo vero e proprio superfood dovrebbe comparire ogni giorno sulle nostre tavole, per aiutarci a compensare un'alimentazione spesso squilibrata e carente di nutrienti e fitocomposti e per aiutarci a disintossicarci e a controllare il peso. Le alghe contengono fino a 20 volte in più la concentrazione degli elementi rispetto alle piante terrestri. Comunemente usate in molti piatti in Asia, sono considerate invece ancora lontane dalla nostra cultura. In realtà non è così se si pensa che lungo le coste di tutto il Mediterraneo, dalla Spagna alla Grecia, le alghe venivano comunemente consumate: per esempio l'ulva lattuga o gli spaghetti di mare.

In questo corso apprenderai a conoscere le proprietà delle alghe, come trattarle e usarle al meglio nelle tue ricette quotidiane: prepareremo una serie di piatti che contengono, fra gli altri ingredienti, le alghe e a fine corso degusteremo tutte le pietanze preparate in itinere.

In questo corso imparerai a:

- conoscere le proprietà delle alghe e le loro caratteristiche terapeutiche;
- preparare nuove ricette o arricchire le tue abituali con l'uso delle alghe;
- creare piatti sani per te e la tua famiglia;
- essere creativo ed esplorare nuovi ingredienti e sapori;
- valutare l'importanza delle materie prime;
- prenderti cura di te stesso/a e dei tuoi cari anche in cucina.

A fine corso potrai degustare ciò che avremo preparato insieme.

**LUOGO E ORARIO:** la sede di Zenkitchen si trova a Mantova in Via Corridoni, 51, presso un palazzo storico nel cuore della città. Il corso inizierà alle **ore 18:30** in punto e terminerà alle **ore 21:30**. Zenkitchen è una "home-kitchen": una cucina accogliente, un luogo per imparare, condividere e cucinare proprio come a casa!

**DOCENTE:** Dott.ssa Annunziata Jyoti Cardona, biologa nutrizionista, natural food chef, esperta in alimentazione naturale, autrice di [www.zenkitchen.it](http://www.zenkitchen.it), sito di cucina naturale a base 100% vegetale. La creatività e la passione per la preparazione di una nuova ricetta vengono supportate dalle conoscenze della scienza dell'alimentazione e integrate dal sapere in ambito di cucina naturale. Il risultato diventa non solo delizioso ma anche equilibrato e sano. La scelta di esplorare la cucina naturale "plant based" è dettata dalla personale passione per la "salute" del pianeta e di tutti gli esseri viventi, uomo compreso. Ha studiato come "Health Consultant" presso l'Istituto Macrobiotico di Lisbona. Jyoti collabora come chef nei gruppi di meditazione e crescita personale dove sostiene il processo interiore portando cura ed energia attraverso il cibo. Offre consulenze alimentari personalizzate al fine di individuare gli errori alimentari nella dieta del cliente per riportare equilibrio e benessere al corpo.



**COSTO DEL CORSO** (massimo 10 persone):

**€ 30,00**

(anziché € 45,00)

**LA QUOTA COMPRENDE:**

- 3 ore di lezione (per ogni data) tenute dalla natural food chef Annunziata Jyoti Cardona;
- Prodotti BIO per la preparazione dei vari piatti;
- Dispense con le ricette elaborate durante il corso;
- Degustazione dei piatti preparati;
- Tisana calda

**TERMINE ISCRIZIONI:**

**13 febbraio 2023**

**REFERENTE CAD BAM:**

**Chiara Steccanella**

**NOTA BENE:** ricordiamo che per poter partecipare alle manifestazioni del Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali. I Soci "Annuali" dovranno versare la quota di partecipazione tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" IBAN IT1810103011503000010000226, causale "**Corso di cucina naturale: cucinare con le alghe**" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

**INOLTRE:** il Cad Bam non accetta prenotazioni telefoniche. È necessario iscriversi alla manifestazione esclusivamente tramite il modulo in calce alla circolare oppure tramite il nostro sito internet [www.cadbam.it](http://www.cadbam.it) dove, dopo aver aperto la pagina della circolare interessata, troverete il modulo di iscrizione online. Per coloro che si recheranno direttamente alla sede del Circolo per il pagamento brevi manu, sarà necessario compilare in loco il modulo di iscrizione e lasciarlo alla nostra Segreteria (aperta dalle ore 9:30 alle ore 13:30 sabato e domenica esclusi). Qualora le richieste di partecipazione eccedano il numero di posti disponibili, come di consueto, i partecipanti verranno ammessi seguendo tassativamente l'ordine di iscrizione.

Per eventuali maggiori informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam al numero telefonico 0376 262366, visitare il nostro sito <https://www.cadbam.it> oppure inviare un'e-mail a [segreteria@cadbam.it](mailto:segreteria@cadbam.it) o [chiara.steccanella@cadbam.it](mailto:chiara.steccanella@cadbam.it)



**MODULO DI ADESIONE (\*) AL  
CORSO DI CUCINA NATURALE: CUCINARE CON LE ALGHE DEL 20 FEBBRAIO 2023**



**Il presente modulo dovrà essere compilato in ogni sua parte, firmato, scansionato ed inviato tramite E-mail a [segreteria@cadbam.it](mailto:segreteria@cadbam.it).**

**Per coloro che fossero impossibilitati a trasmettere copia del modulo compilato e firmato via e-mail, potranno inviare un'immagine via WhatsApp al numero: 353 4358711.**

COGNOME e NOME	E-MAIL - CELLULARE - TELEFONO FISSO	QUOTA €uro
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Totale quote di partecipazione dovute: \_\_\_\_\_

**(\*) IMPORTANTE:** l'adesione sarà ritenuta valida solo se completa di tutte le informazioni richieste.

**DICHIARO DI SOLLEVARE IL CAD BAM DA QUALSIASI RESPONSABILITA' PER DANNI CAUSATI E/O SUBITI DAI SOPRAELENCATI NOMINATIVI PER TUTTA LA DURATA DELLA MANIFESTAZIONE.**

**CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, AI SENSI DELL'ARTICOLO 13 DEL D.LGS. 30 GIUGNO 2003, N. 196 E DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO UE N. 2016/679:** consapevole che in mancanza di consenso il CAD BAM non potrà dar corso ad iniziative o servizi che richiedano il trattamento dei dati personali già in suo possesso, acconsento al trattamento degli stessi per le specifiche finalità perseguite dalla presente iniziativa, compreso la loro eventuale comunicazione a terzi soggetti incaricati dell'organizzazione tecnica.

**Il sottoscritto dichiara di essere consapevole che il CAD BAM è un mero intermediario di viaggi, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1 della Convenzione di Bruxelles del 23/04/1970, ratificata con legge n. 1084/1977, e che pertanto, ai sensi del comma 3 dell'articolo 22 della medesima convenzione, non risponde dell'inadempimento totale o parziale del viaggio o del soggiorno sopra indicato, per la cui conclusione il sottoscritto dichiara di conferire espresso mandato con rappresentanza.**

Mantova, \_\_\_\_\_ Firma Socio Cad Bam \_\_\_\_\_

Con il presente ordine irrevocabile, il sottoscritto \_\_\_\_\_ autorizza la Banca Monte dei Paschi di Siena a bonificare, anche in più soluzioni ed a richiesta degli organizzatori, l'importo complessivo di Euro \_\_\_\_\_ a favore del Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana addebitando il c/c n. \_\_\_\_\_ funzionante presso la dipendenza di \_\_\_\_\_ ed identificato dal seguente IBAN \_\_\_\_\_, quale totale quote di partecipazione alla manifestazione in oggetto.

Mantova, \_\_\_\_\_ Firma intestatario c/c \_\_\_\_\_