**P.A.N.**
**Prevenzione Alimentazione Nutrizione**

**II Giornata**

**Signora Dieta Mediterranea:**
**più di 50 anni ma non li dimostra …**

**Lunedì 14 dicembre 2009**

**CAMERA DEI DEPUTATI**
**Palazzo Marini Sala delle Conferenze**
Via del Pozzetto, 158
Roma (P.zza San Silvestro)

## VINO – CIBO, UN MATRIMONIO DI INTERESSE. PER MIGLIORARE CIBO E BENESSERE

**ILARIA GUIDANTONI**
Sommelier AIS

Vino come non cibo ma elemento funzionale straordinario per esaltare il gusto della tavola insieme al benessere. La scommessa è realizzare un matrimonio di interesse tra cibo e vino per massimizzare il piacere favorendo una corretta alimentazione.

Un cenno al mondo degli alcolici e all'universo della birra in particolare sulla tavola. Qualche linea guida per tracciare il cammino del vino: quando, come e quanto bere.

L'abbinamento tra regole di base, i colori, le ragioni della storia e gli abbinamenti "negazione"? Dalle verdure, al gelato passando per la bottarga e le alici, le uova, i funghi e i tartufi.