



COMUNICATO STAMPA

Giovedì 12 maggio 2016, ore 10.30-15.00
Ristorante Vecchia Pavia “al Mulino”, Certosa di Pavia (PV)

Educazione alimentare per la terza età

So.Vite presenta la guida all'alimentazione per le persone anziane

Pavia, 4 maggio 2016 – Giovedì 12 maggio 2016 dalle 10.30 alle 15.00 presso il Ristorante Vecchia Pavia “al Mulino” di Certosa di Pavia (PV) **So.Vite**, azienda alimentare che opera nel settore della ristorazione collettiva, presenta la guida **Educazione alimentare per la terza età**, realizzata dall'azienda con la collaborazione della **Fondazione Umberto Veronesi**.

La nuova pubblicazione è l'ideale seguito di *Educazione alimentare per bambini* e si inserisce nell'ambito delle iniziative che So.Vite dedica alle «fragilità alimentari». Intervengono, tra gli altri, **Armando Peres**, consigliere della Fondazione Veronesi, e **Mariangela Rondanelli**, docente presso la facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Pavia e curatrice della pubblicazione.

So.Vite è la prima azienda in Italia ad aver portato nella ristorazione collettiva (scuole, cliniche, aziende) la tecnica innovativa della **cottura sottovuoto a bassa temperatura**, oggi utilizzata nell'alta cucina per la sua capacità di mantenere inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali dei cibi.

«*Grazie a due studi dell'Università di Pavia, abbiamo l'evidenza scientifica dei benefici che ci offre la cottura sottovuoto a bassa temperatura - spiega Luca Bolfo, presidente di So.Vite - Con questa tecnica è possibile mantenere in media il 40% di macronutrienti in più rispetto a una cottura tradizionale. In più nei soggetti esaminati si è riscontrato un abbattimento del picco glicemico*».

Per informazioni www.soviteservice.it

So.Vite® Spa è l'azienda che per prima in Italia ha proposto la tecnica della cottura sottovuoto a bassa temperatura nella ristorazione collettiva. Inizialmente rivolta alla ristorazione milanese, oggi serve tutta l'Italia centro-settentrionale. Lo stabilimento So.Vite, sito a Giussago (PV), è realizzato secondo i parametri più rigorosi della sicurezza alimentare con certificazioni europee per la lavorazione delle carni, del pesce, dei latticini e con certificazione dei processi produttivi ISO 9001:2000.

La **Fondazione Umberto Veronesi** nasce nel 2003 allo scopo di sostenere la ricerca scientifica attraverso l'erogazione di borse di ricerca per medici e ricercatori e il sostegno a progetti di altissimo profilo. Ne sono promotori scienziati (tra i quali 11 premi Nobel che ne costituiscono il Comitato d'onore) il cui operato è riconosciuto a livello internazionale. È attiva anche nell'ambito della divulgazione scientifica, affinché i risultati e le scoperte della scienza diventino patrimonio di tutti, attraverso grandi conferenze con relatori internazionali, progetti per le scuole, campagne di sensibilizzazione e pubblicazioni.