





Convegno 18 maggio 2013 BEST WESTERN Hotel Milton Milano - Via E. A. Butti 9, Milano



Il Potere del Cibo.

Viaggio guidato alla scoperta delle antiche tradizioni e delle nuove tendenze alimentari

Ideato da Rossella de Focatiis e Daniele Magni de "L'Altra Medicina Magazine" Realizzato da Sapere. Il Sapore del Sapere, Sapere Academy e "L'Altra Medicina Magazine"

PROGRAMMA MATTINA

Ore 10.00: Registrazione

Ore 10.30: Inizio lavori: presentazione di Rossella de Focatiis – owner Erredieffe, Presidente

> Sapere Academy - Associazione Culturale e ideatrice della Manifestazione Sapere. Il Sapore del Sapere – e di Daniele Magni – Direttore de L'Altra Medicina Magazine

Ore 10.45: La diet-etica tibetana

> Nida Chenagtsang - Laureato con lode all'università di Medicina tibetana di Lhasa, è co-fondatore dell'Istituto Ngak Mang per la preservazione della cultura tibetana Ngakpa (gli antichi Yogi) e Direttore medico dell'Accademia Internazionale per la Medicina tradizionale tibetana

Ore 11.15: Dietetica cinese: il cibo come terapia

Roberto Gatto - Presidente della Società italiana di Agopuntura, dell'Associazione di Farmacoterapia cinese e del centro studi So Wen di Milano

Ore 11.45: Ayurveda, le scelte alimentari secondo la tradizione indiana

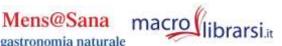
> Antonio Morandi – Medico specialista in Neurologia e Ayurveda. Presidente della SSIMA (Società Scientifica Italiana di Medicina Ayurvedica). Direttore della Scuola di Medicina Ayurvedica "Ayurvedic Point"

Ore 12.15: Dibattito

Ore 12.35: Pranzo









Quota di partecipazione: € 25 incluso pranzo vegano preparato da Mens@Sana PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Per informazioni e prenotazioni:

Erredieffe: Tel 02 66114397 - 3357970280

info@saporedelsapere.it; www.saporedelsapere.it; www.erredieffe.com







Il Potere del Cibo.

Viaggio guidato alla scoperta delle antiche tradizioni e delle nuove tendenze alimentari

Ideato da Rossella de Focatiis e Daniele Magni de "L'Altra Medicina Magazine"

PROGRAMMA POMERIGGIO

Ore 14.00: Laudato si, mi signore, per sora nostra matre Terra, la quale ne sostenta e governa

Franco Berrino - Ex Direttore del Dipartimento di Medicina Preventiva e Predittiva

dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano

Ore 14.30: Impariamo a mangiare sano con i cibi vegetali

Leonardo Pinelli - Specialista in pediatria e diabetologia, è vice presidente della

Società scientifica di Nutrizione vegetariana

Ore 15.00: Affettività alimentare: come combinare alimenti e sentimenti

> Lorena Di Modugno - Psicologa, Psicoterapeuta Transpersonale ad orientamento vedico, Ipnositerapeuta, Pianista Musicoterapeuta e Scrittrice. Esperta in Terapie

Ortomolecolari

Ore 15.30: L'alimentazione Kousmine

Clara Granatieri - Medico chirurgo, Specialista in Medicina Interna, Medico

Kousmine, Medicina funzionale, Omotossicologia

Ore 16.00: Dibattito

Ore 16.25: Intervallo

Ore 16.55: La nuova cucina fusion: saggezza e scienza si incontrano

> Donna Brown – Canadese di nascita, italiana di adozione, si occupa da trent'anni di lifestyle. Autodidatta e cuoca appassionata, ama lasciarsi ispirare dalle culture di tutto il mondo. Insegna corsi di cucina salutare allo IEO e studia lo sviluppo di ricette della grande tradizione gastronomica italiana rivisitate con un occhio alla

prevenzione delle malattie

Ore 17.25: Laboratorio teorico di cucina

Rodolfo Valentino Condoluci – Chef specializzato in cucina naturale senza l'utilizzo

di prodotti animali e derivati

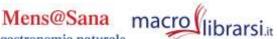
Saluti Ore 17.55:

Chiusura lavori Ore 18.00:

SI RINGRAZIA









Quota di partecipazione: € 25 incluso pranzo vegano preparato da Mens@Sana PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Per informazioni e prenotazioni:

Erredieffe: Tel 02 66114397 - 3357970280

info@saporedelsapere.it; www.saporedelsapere.it; www.erredieffe.com