

CON IL PATROCINIO DI



Provincia
di Milano

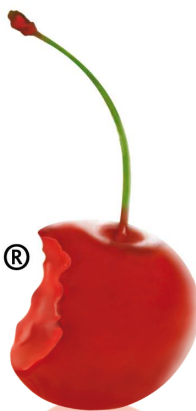


EPAM
Associazione Provinciale Milanese
Pubblici Esercizi



sapere[®]

IL SAPORE DEL SAPERE



incontri di gusto a milano e dintorni

erredieffe

comunicazione integrata

Erredieffe – Agenzia di Comunicazione e Eventi.
Sapere. Il Sapore del Sapere progetto ideato da Rossella de Focatiis

Dal 22 al 31 maggio:
Sapere. Il Sapore del Sapere
per Mediterraneo in Piazza



E quando addentate una mela,
ditele nel vostro cuore:
“i tuoi semi vivranno nel mio corpo,
e i tuoi germogli futuri sbocceranno nel mio cuore,
la loro fragranza sarà il mio respiro,
e insieme gioiremo in tutte le stagioni”

Kahlil Gibran

Sapere. Il Sapore del Sapere. Il Concept

Erredieffe - eventi e comunicazione



Mediterraneo in Piazza è un evento espositivo che promuove la cultura, il folklore, il sapere, il turismo, l'enogastronomia e l'artigianato dei Paesi dell'area mediterranea, che **si svolge dal 22 al 31 maggio al PalaSharp in via Sant'Elia 33 a Milano:**

dal lunedì al venerdì dalle ore 16:00 alle ore 01:00

Il sabato e la domenica dalle ore 10:00 alle ore 01:00

In occasione dell'Evento Mediterraneo in Piazza, Erredieffe ha ideato e realizzato per **"Sapere. Il Sapore del Sapere"**

11 Convegni di formazione e informazione a carattere scientifico sulla salute e sull'alimentazione realizzati anche grazie alla preziosa collaborazione di illustri medici di fama internazionale.

Inoltre **"Sapere. Il Sapore del Sapere"** è presente anche con uno spazio espositivo, dove lo staff di Erredieffe è a disposizione per informare il pubblico su tutte le attività formative e informative in programma.

Per informazioni: www.mediterraneoinpiazza.eu



“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 22 maggio dalle h 16.00 alle h 19.30

Erredieffe - eventi e comunicazione



Ricerca, prevenzione e approcci biologici alle malattie tumorali

Presentazione “ Sapere. Il Sapore del Sapere

Cellule staminali e cancro: un approccio biologico nel trattamento delle malattie tumorali

Pier Mario Biava – Medico del lavoro dell’Istituto Scientifico di Ricovero e Cura Multimedica Milano.
Vice Presidente Nazionale del WWF Italia

I segnali metabolici e ormonali di controllo della degenerazione tumorale a portata di tutti

Attilio Speciani – Medico, specialista in Allergologia e Immunologia clinica. Membro della New York Academy of Sciences e della European Academy of Allergy and clinical Immunology. Direttore scientifico www.eurosalus.com
Coautore del metodo GIFT. Autore della rubrica di dietologia di Donna Moderna e del blog online

Dibattito

Nuovi orizzonti della medicina: la Medicina Quantistica

Piergiorgio Spaggiari – Laureato in Fisica e in Medicina e Chirurgia, specializzato in Medicina dello Sport.
Direttore generale dell’Azienda Ospedaliera “Istituti Ospitalieri” di Cremona

La medicina antroposofica nella cura delle malattie tumorali

Emanuela Portalupi – Medico, specialista in oncologia, esperto in medicina antroposofica

Dibattito



“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 23 maggio dalle h 11.00 alle h 13.00

Erredieffe - eventi e comunicazione



Come prevenire la violenza sulle donne ... una ControMossa

Luisa Rizzitelli — Responsabile Relazioni Esterne e Media Relations Ass. Naz. Telefono Rosa

Pres. Gabriella Carnieri Moscatelli – Presidente Ass. Naz. Telefono Rosa

Avv. Antonella Faieta – Team avvocati Ass. Naz. Telefono Rosa

Dott.ssa Paola Matteucci – Capo Team Psicologhe Ass. Naz. Telefono Rosa

Prof.ssa Isabella De Martini – Laureata in medicina e docente di ruolo in Economia Sanitaria Comparata e Psicologia del Lavoro presso l'Università di Genova



*“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 24 maggio dalle h 14.30 alle h 19.30*

Erredieffe - eventi e comunicazione



Maggio: progetto estate. I segnali giusti per dimagrire

Presentazione “ Sapere. Il Sapore del Sapere”

Attilio Speciani - Medico, specialista in Allergologia e Immunologia clinica. Membro della New York Academy of Sciences e della European Academy of Allergy and clinical Immunology. Direttore scientifico www.eurosalus.com. Coautore del metodo GIFT. Autore della rubrica di dietologia di Donna Moderna e del blog online

Luca Speciani - Dottore in Scienze Agrarie e laureando in Medicina, si occupa da anni di alimentazione e salute naturale. In collaborazione con il fratello Attilio ha sviluppato DietaGIFT, un regime alimentare innovativo. E' noto scrittore di libri divulgativi sullo sport e sull'alimentazione. Tecnico della federazione di atletica leggera

Antonella Carini - Dottoressa in Scienze dell'Informazione, componente staff dieta GIFT. Corso di Perfezione in Nutrizione e Benessere presso l'Università degli Studi di Milano

Programma della giornata:

- h 14.30 - 14.50 A. Speciani: Intolleranze alimentari e cellulite - Dibattito h 14.50 - 15.00
- h 15.00 - 15.20 A. Speciani e A. Carini: La prima colazione: segnale di dimagrimento - Dibattito h 15.20 - 15.30
- h 15.30 - 15.50 A. Speciani: La pancia e le cosce: intolleranza a latte e lieviti? - Dibattito h 15.50 - 16.00
- h 16.00 - 16.20 L. Speciani: Massa grassa: conoscere e usare le bilance impedenziometriche - Dibattito h 16.20 - 16.30
- h 16.30 - 16.50 L. Speciani: Movimento, segnale di salute e dimagrimento - Dibattito h 14.50 - 15.00
- h 17.00 - 17.20 A. Carini: I piatti del buonumore e della tradizione - Dibattito h 17.20 - 17.30
- h 17.30 - 17.50 A. Speciani e L. Speciani: I segnali quotidiani che fanno ingrassare - Dibattito h 17.50 - 18.00
- h 18.00 - 18.20 A. Carini: I dolci GIFT: dolcezza senza segnali di ingrassamento - Dibattito h 18.20 - 18.30
- h 18.30 - 18.50 L. Speciani: Come ci si muove: lezione teorica sulle tecniche di Corsa - Dibattito h 18.50 - 19.00
- h 19.00 - 19.20 A. Speciani e L. Speciani: Perché si ingrassa? infiammazione e ritenzione idrica - Dibattito 19.20-19.30



“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 25 maggio dalle h 16.00 alle h 19.30

Erredieffe - eventi e comunicazione



**Chi non fuma ‘fiorisce’: con 1 sigaretta in meno al giorno si salva
‘l’albero bronchiale’ e i boschi andati in fumo**

Presentazione “ Sapere. Il Sapore del Sapere”

Chi non fuma ‘fiorisce’

Modera:

Sergio Angeletti – Biologo, giornalista, medico scientifico. Presidente Vicario ASMI - Associazione Stampa Medica Italiana - FNSI – Federazione Nazionale Stampa Italiana

Fumo di sigaretta, inquinamento ambientale e gli effetti sulla salute

Pier Mario Biava – Medico del lavoro dell’Istituto Scientifico di Ricerca e Cura Multimedita Milano, Vicepresidente Nazionale del WWF Italia

Prevenzione e danni da fumo

Enzo Soresi – Primario emerito di Pneumologia

Proteggiamo dal fuoco i nostri polmoni verdi

Alberto Guzzi – Comandante provinciale del Corpo Forestale dello Stato. Primo dirigente

Provvedimenti da intraprendere per ridurre l’inquinamento ambientale: il punto di vista dell’ecologista

Fiorello Cortiana – Internet Governance Forum Italia – Provincia di Milano

Dibattito



“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 26 maggio dalle h 16.00 alle h 19.30

Erredieffe - eventi e comunicazione



Salute e alimentazione

Presentazione *“Sapere. Il Sapore del Sapere”*

Il controllo metabolico della fame

Gigliola Braga – Biologa, nutrizionista, esperta di alimentazione e Zone Certified Instructor. Docente presso l'Università di Torino

Dibattito

Preparazione e conservazione degli alimenti domestici: sicurezza, salute, risparmio per le nostre famiglie

Massimo Artorige Giubilesi – Presidente Giubilesi&Associati, Lead Auditor Sistemi ISO 9001, 14001, 22000, Vice Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari e Delegato per le Attività di Formazione e Aggiornamento Professionale

Dibattito

Le relazioni pericolose: dieta e tiroide, fertilità, metabolismo, depressione

Luca Speciani – Dottore in Scienze Agrarie e laureando in Medicina, si occupa da anni di alimentazione e salute naturale. In collaborazione con il fratello Attilio ha sviluppato DietaGIFT, un regime alimentare innovativo. E' noto scrittore di libri divulgativi sullo sport e sull'alimentazione. Tecnico della federazione di atletica leggera

Dibattito



“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 27 maggio dalle h 16.00 alle h 19.30

Erredieffe - eventi e comunicazione



Medicina naturale e terapie integrate in campo oncologico e immunitario

Presentazione “ Sapere. Il Sapore del Sapere”

I fattori di differenziazione delle cellule staminali nel controllo della crescita tumorale

Pier Mario Biava – Medico del lavoro dell'Istituto Scientifico di Ricovero e Cura Multimedica Milano.
Vice Presidente Nazionale del WWF Italia

Il cancro: immagine della medicina antroposofica

Sergio Maria Francardo – Medico Antroposofa, membro del Comitato Tecnico Scientifico di Medicina Complementare della Regione Lombardia. Docente di Fisiologia e Antropologia medica nel Corso di Formazione alla Pedagogia Steineriana per Insegnanti

Dibattito

Come combattere i danni tossici della chemioterapia

Enzo Soresi – Primario emerito di Pneumologia

Psicosomatica olistica dal cancro al benessere globale

Federico Nitamo Montecucco – Direttore dell'Accademia Olistica. Medico esperto in psicosomatica e ricercatore in neurofisiologia degli stati di coscienza

Dibattito



“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 28 maggio dalle h 16.00 alle h 19.30

Erredieffe - eventi e comunicazione



Zuccheri e glutine: in armonia nella nostra alimentazione

Presentazione “ Sapere. Il Sapore del Sapere”

L'importanza del vino nell'alimentazione mediterranea

Giulio Cesare Papandrea – Specialista medicina interna e cardiologia. Direttore Sanitario Policlinico di Monza

Irresistibile voglia di zuccheri: le strategie naturali per sconfiggere la fame nervosa

Luca Avoledo – Dottore magistrale in Scienze Naturali e Naturopata. Esperto in Ecologia del corpo, Nutrizione e Salute naturale

Dibattito

Frutta, verdura, amidi e carico glicemico: un grande abbaglio?

Luca Speciani – Dottore in Scienze Agrarie e laureando in Medicina, si occupa da anni di alimentazione e salute naturale. In collaborazione con il fratello Attilio ha sviluppato DietaGIFT, un regime alimentare innovativo. E' noto scrittore di libri divulgativi sullo sport e sull'alimentazione. Tecnico della federazione di atletica leggera

Differenze tra allergia al frumento e celiachia: guida al recupero della tolleranza

Attilio Speciani - Medico, specialista in Allergologia e Immunologia clinica. Membro della New York Academy of Sciences e della European Academy of Allergy and clinical Immunology. Direttore scientifico www.eurosalus.com Coautore del metodo GIFT. Autore della rubrica di dietologia di Donna Moderna e del blog online

Dibattito

Ospite: Evelina Flachi - Biologa specializzata in Scienze dell'alimentazione. Scrittrice di libri e giornalista: ha una rubrica fissa su importanti testate come Starbene, Donna Moderna, Donna In Forma e Tu Style. Da anni ha anche una rubrica televisiva alla Prova del Cuoco su Rai Uno



“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 29 maggio dalle h 16.00 alle h 19.30

Erredieffe - eventi e comunicazione



Allergie e intolleranze alimentari dall'infanzia alla terza età

Presentazione *“ Sapere. Il Sapore del Sapere”*

Allergie e intolleranze alimentari: come, quando e perché

Giuseppe Di Fede – Medico chirurgo Specialista in Nutrizione e Dietetica Clinica, Medicina Preventiva, Docente presso l'Università di Milano in Biotecnologie, Direttore sanitario dell' Istituto di medicina biologica di Milano

Le allergie viste attraverso la Medicina Quantistica

Piergiorgio Spaggiari – Laureato in Fisica e in Medicina e Chirurgia, specializzato in Medicina dello Sport. Direttore generale dell'Azienda Ospedaliera “Istituti Ospitalieri” di Cremona

Dibattito

Rieducare la tolleranza con scelte economiche alla portata di tutti

Attilio Speciani – Medico, specialista in Allergologia e Immunologia clinica. Membro della New York Academy of Sciences e della European Academy of Allergy and clinical Immunology. Direttore scientifico www.eurosalus.com Coautore del metodo GIFT. Autore della rubrica di dietologia di Donna Moderna e del blog online

Dibattito



“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 30 maggio dalle h 10.30 alle h 13.30

Erredieffe - eventi e comunicazione



Prevenire e rallentare il processo di invecchiamento cellulare

Presentazione “ Sapere. Il Sapore del Sapere”

Cellule staminali e Rigenerazione cardiovascolare

Carlo Ventura – Professore Ordinario di Biologia Molecolare presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Bologna. Direttore del Laboratorio di Biologia Molecolare e Bioingegneria delle Cellule Staminali - Istituto Nazionale di Biostrutture e Biosistemi (INBB), presso il Dipartimento Cardiovascolare dell'Università di Bologna

Dibattito

Approccio all'invecchiamento cutaneo dall'interno e dall'esterno: il circolo virtuoso del benessere e i fillers naturali

Fabrizio Durante – Medico specialista in Chirurgia Generale. Esperto in metabolismo e nel metodo Human Maximum Performance

Dibattito

Un bel cervello? Tutto dipende dal ritmo!

Gubert Finsterle – EAP Psicoterapista, giornalista, Socio fondatore della Società Italiana di Psicologia Positiva

Dibattito



“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 30 maggio dalle h 14.30 alle h 19.30

Erredieffe - eventi e comunicazione



Mediterraneo in tavola: la cultura del cibo

Presentazione “ Sapere. Il Sapore del Sapere”

Mediterraneo e solidarietà

Francesco Vivacqua – Esperto di comunicazione per la raccolta fondi nel sociale e di conseguenza in grado di trattare un intervento sulla “solidarietà sostenibile” anche nei paesi del Mediterraneo

EXPO 2015: alimentiamo il pianeta. Bread for peace

Antonio Marinoni – Presidente Associazione Panificatori Milano e Provincia

Il mondo del biologico: dai primi movimenti ad oggi

Fabio Brescacin – Amministratore delegato EcorNaturaSì S.p.a.

Dibattito

Titolo da definirsi

Alfredo Zini – Vice Presidente Epam (Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi)

Made in Italy agroalimentare: un patrimonio da salvare

Renata Galanti – Membro del CNCU (Consiglio Nazionale Consumatori e Utenti). Conduttrice radiofonica esperta in salute e alimentazione. Esperta del Comitato per la valorizzazione del patrimonio agroalimentare italiano del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

L’Alimentazione biologica è la miglior Terapia Naturale.

Claudio Viacava – Biologo, naturopata, psicologo, psicoterapeuta. Direttore e Docente dell'Istituto di formazione in Medicine Naturali Eco-synergie (CH). Esperto in Medicina dell'habitat

Dibattito



“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 31 maggio dalle h 14.30 alle h 19.30

Erredieffe - eventi e comunicazione



Erboristeria: naturalmente in-forma

Presentazione “ Sapere. Il Sapore del Sapere”

Erboristeria: fitoterapia e fitocomplesso

Luciano Pecchiali – Primario Patologo Emerito dell’Ospedale dei Bambini “Vittore Buzzi” di Milano, Professore esperto di Alimentazione e Medicina Naturale, Direttore del Centro di Eubiotica Umana di Milano

Dibattito

Il giardino del mio cuore. Viaggio nel mondo degli aromi

Paolo Vintani – Farmacista, direttore scientifico di Tema Farmacia

Dibattito

Menopausa naturalmente. Alimentazione e rimedi naturali per affrontare in maniera “dolce” e sicura questa delicata fase della vita della donna

Luca Avoledo – Dottore magistrale in Scienze Naturali e Naturopata. Esperto in Ecologia del corpo, Nutrizione e Salute naturale

Dibattito



“Sapere. Il Sapore del Sapere” per
Mediterraneo in Piazza
Convegno 31 maggio dalle h 14.30 alle h 19.30

Erredieffe - eventi e comunicazione



CON IL CONTRIBUTO DI



CON LA COLLABORAZIONE DI



“Chiacchiere consapevoli” di salute, alimentazione e benessere.

Sapere. Il Sapore del Sapere

E un uomo disse: parlatci della conoscenza
E lui rispose dicendo: il vostro cuore conosce nel silenzio
il segreto dei giorni e delle notti
ma il vostro orecchio è assetato del rumore di quanto il cuore conosce

Kahlil Gibran

Erredieffe - comunicazione ed eventi
Telefono 0039 02 66114397 - fax 02 64749456
Indirizzo via A. Maffi, 13/a – Milano Italia
info@erredieffe.com

