

## 3° Edizione "La Salute nel piatto - Medici e Chef a confronto"



**Domenica 18 Novembre (10.00 - 13.00)**

Apertura area espositiva ore 10.00  
Conferenze – Sala Isola

Ore 10.10 Saluto di benvenuto

**Rossella De Focatiis**, Ideatrice di Sapere. Il Sapore del Sapere e FruttAmaMi e Owner Rdf Communication, presenta l'evento "La Salute nel Piatto - Medici e chef a confronto"

**Marco Ministeri**, Direttore di Novotel Milano Nord Ca' Granda

Intervento di **Alessandro Scorba**, Medico Chirurgo, Nutrizionista e Specialista in Idrologia Medica e Clinica Termale, moderatore del Convegno.

Ore 10.30 – 11.30 BODY ENERGY - FOOD ENERGY

**Rossella de Focatiis** presenta gli ospiti

**Paola Bertini**, Personal Chef, sito Emozioni in cucina - "Crema di tobinam bur. pistacchi e fondente nero, gazpacho di melagrana e rapa rossa"

**Manuela Ravaglioli**, Cantante, Musicista, Compositrice, Insegnante di Tecnica Vocale, Musicoterapista e Fotografa.

**Vasco Merciadri**, Medico Chirurgo, Specializzato in Igiene e Medicina Preventiva - "Consigli tecnici per una scelta alimentare sana e alternativa. Domande e risposte"

Ore 11.30 – 12.30

**Dario Beluffi**, Pasticcere e Consulente per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari. "Pasticceria: Dolce Moringa"

**Claudio Viacava**, Biologo, Nutrizionista, Naturopata, Psicologo, Psicoterapeuta e Medicina dell'Habitat - "L'albero del Rafano - La Moringa"

**Silvia Criscione**, Life Style Coach - "Fil rouge nel piatto"

Ore 12.30 – 12.45

**Rossella de Focatiis** presenta e saluta gli sponsor

**Luigi Forte**, Fondatore Openfarm - "Erba medica: la filiera raccontata dal campo al piatto"

**Gaetano Tirrò**, Dottore Agronomo e Presidente dell'Azienda Agricola Gaetano Tirrò

**Sicilia Avocado**, **Pure Moringa Brasil**, **Vegetal Progress**

Ore 12.45 – 14.30 Pausa ristorazione **NOVOTEL**

**Domenica 18 Novembre (14.10 - 19.00)**

Conferenze - Sala Isola BODY ENERGY - FOOD ENERGY

Ore 14.10 **Rossella de Focatiis** apre il programma pomeridiano introduce i relatori e chef insieme al dott. **Alessandro Scorba**

Ore 14.15 – 15.30

**Tiziana Vitale**, Healthy Food Blogger Consulente di Cucina Salutare e Specializzata in cucina naturale, vegetale e intearale - "Caprese di meloarano e avocado - Carpaccio di rapa rossa - Dolcetti Raw di frutta secca"

**Edy Virgili**, Biologa Nutrizionista specializzata in Scienza dell'Alimentazione e con Master in Oncologia Intearata - "Cucina perché ti vuoi bene cucinare sano e gustoso in oncologia: dalla ricerca scientifica alla tavola"

**Claudio Viacava**, Biologo Nutrizionista, Naturopata, Psicologo e Psicoterapeuta - "Esiste una PsicoDieta"

Ore 15.30 – 16.45

**Marzia Riva**, Cuoca e Docente di Cucina Naturale **Vasco Merciadri**, Medico Chirurgo e Specialista in Igiene e Medicina Preventiva - "Alimentazione com e prevenzione delle malattie cronico degenerative"

**Sergio Serrano**, Prof. ing. Bio ingegnere - "Cibo, Colore, Forma, Energia"

**Piergiorgio Spaggiari**, Laureato in Fisica e in Medicina e Chirurgia, Specialista in Medicina dello Sport - "Alimentazione BioEnergetica per la salute del corpo"

Ore 16.45 – 18.00

**Dario Beluffi**, Pasticcere e Consulente per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari - "Erba Medica, com e proporla in un dessert"

**Anna Villarini**, Biologa Nutrizionista - "Alimentazione e prevenzione dei tumori"

**Marco Missaglia**, Medico Specialista in Scienza dell'Alimentazione ed Endocrinologia - "I colori della salute nel piatto, dalla prevenzione ai superfood"

Ore 18.00 - 18.45 Tavola rotonda e dibattito a cura del dott. **Alessandro Scorba**

Saluti e ringraziamenti e chiusura dei lavori a cura di **Rossella de Focatiis**.