

Ore 09.00:

Registrazione

"Impara a volerti bene, investendo su salute, alimentazione naturale e cultura: noi ti diciamo come"



Congresso 11 gennaio 2014

BEST WESTERN Hotel Milton Milano - Via E. A. Butti 9, Milano



Congresso Presentazione Progetto CONOSCENZA E PREVENZIONE

dell'Associazione Culturale Sapere Academy

Ideato da Rossella de Focatiis e realizzato da Erredieffe

PROGRAMMA MATTINA

Ore 09.30:	Presentazione: Rossella de Focatiis – owner Erredieffe, Presidente Sapere Academy,
	Associazione Culturale e ideatrice della Manifestazione Sapere. Il Sapore del Sapere
Ore 09.40:	Saluto: <i>Camilla Occhionorelli Pinna</i> – Vicepresidente nazionale e responsabile regionale per la Lombardia MOICA – Movimento Italiano Casalinghe. Madrina di Sapere Academy
Ore 09.50:	Ginecologia naturale: fitoterapia, omeopatia e ormoni bioidentici
	Stefania Piloni – Medico chirurgo Specialista in Ginecologia, Docente di Fitoterapia e Medicina complementare Università degli Studi di Milano
Ore 10.10:	Feng Shui: l'armonia dell'habitat
	Mauro Bertamè – Architetto, docente di Bioarchitettura presso l'Istituto Cosmòs di Milano
Ore 10.30:	Fitoterapia tradizionale e conoscenza dei farmaci complementari
	Paolo Giovanni Vintani – Titolare Farmacia alla Madonna Barlassina (MB). Vice-Presidente
	Federfarma provinciale (Milano, Monza e Lodi). Vicepresidente Ayurvedic Point Srl. Segretario Associazione farmacoterapia Cinese
Ore 10.50:	Il cibo come medicina: come raggiungere e mantenere il benessere con un corretto stile di vita
	Giovanna Perrone - Medico chirurgo, esperta in Medicina Naturale. Specialista in Scienze
	dell'alimentazione
Ore 11.10:	Naturopatia Applicata - Nutrizione bioenergetica e biologica
	Claudio Viacava – Biologo Nutrizionista, Naturopata, Psicologo e Psicoterapeuta, Docente
	presso Università e Scuole di Formazione in Naturopatia e Medicine Complementari, Esperto in Psicologia clinica e del Benessere ed in Medicina dell'habitat, autore di
	numerose pubblicazioni divulgative.
Ore 11.30:	Nutrizione e bellezza secondo i 5 elementi
	Laura Moroni – Medico specialista in omotossicologia, dietetica, agopuntura, medicina spagirica,
	ayurvedica e fitoterapia. Si occupa di intolleranze alimentari e la sua attività comprende l'uso del
	metodo diagnostico del Vegatest
Ore 11.50:	Ayurveda nella vita quotidiana
	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 12.10:	Le meraviglie dell'acqua nella terapia. Esperienze di cura della persona nella sua totalità
	Elio Sermoneta – Medico Chirurgo, Odontoiatria Olistica, Kinesiologia, Omeopatia. Perfezionato
	in medicine naturali
Ore 12.30:	Pausa



"Impara a volerti bene, investendo su salute, alimentazione naturale e cultura: noi ti diciamo come"



Congresso Presentazione Progetto CONOSCENZA E PREVENZIONE

dell'Associazione Culturale Sapere Academy

Ideato da Rossella de Focatiis e realizzato da Erredieffe

PROGRAMMA POMERIGGIO – PRIMA PARTE

Ore 14.00: Conoscere il corpo umano: fisiologia e alterazioni funzionali degli organi

Daniela Malagò – Laureata in Medicina e Chirurgia, specializzata in Ematologia. Esperta in Omeopatia, Omotossicologia e Medicina Funzionale. Ha prestato servizio in prestigiosi ospedali quali l'Ospedale Maggiore Policlinico di Milano e Ospedale Fatebenefratelli e Oftalmico di

Milano

Ore 14.20: La via delle erbe

Paola Marucci – Esperta conoscitrice e raccoglitrice di erbe spontanee commestibili e curative

Ore 14.40: Olismologia, la disciplina della sintesi: fondamenti di un nuovo concetto di medicina

Lorenzo Paride Capello – È il fondatore dell'Olismologia. Medico, Specialista in Geriatria, Diplomato in Medicina Biologica e Discipline Integrate, Omotossicologo iscritto nel Registro dell'Ordine di Milano. Relatore in molti seminari e convegni, collaboratore di riviste, oltre

all'attività professionale, insegna la sua Disciplina in corsi per Medici

Ore 15.00: Colore e Psiche

Gianni Camattari - Psicologo, psicoterapeuta, sessuologo, esperto nella psicologia del colore e

nelle sue applicazioni pratiche

Ore 15.20: "Mens sana in Corpore sano...in Casa sana". Lo sviluppo sostenibile e la qualità dell'abitare

Silvia Pietta – Architetto, esperta di Bioedilizia. Parallelamente all'interesse per l'architettura naturale coltiva quello per la medicina naturale diplomandosi nel 1992 a una scuola professionale di shiatsu e specializzandosi in scienze naturopatiche

Ore 15.40: La salute nel piatto. Alimentazione Naturale

Silvia Strozzi – Naturopata olistica, giornalista pubblicista. Ha collaborato con riviste e curato l'uscita di pubblicazioni di cucina vegetariana, alimentazione naturale e cucina per i bambini per la casa editrice Macro Edizioni. Da 13 anni realizza corsi e conferenze di cucina naturale. Tra le sue pubblicazioni ricordiamo 100 baby pappe, le 100 baby ricette, Ricette vegetariane per tutti i giorni, Germogli appetitosi, Cereali che bontà!, Golosi di frutta, Legumi gustosi, Fantasia di

zuppe, Sorprese di pane, Erbe in tavola e Ricette di verdure squisite

Ore 16.00: Intervallo

PATROCINIO





SPONSOR















































"Impara a volerti bene, investendo su salute, alimentazione naturale e cultura: noi ti diciamo come"



Congresso Presentazione Progetto CONOSCENZA E PREVENZIONE

dell'Associazione Culturale Sapere Academy

Ideato da Rossella de Focatiis e realizzato da Erredieffe

PROGRAMMA POMERIGGIO – SECONDA PARTE

Ore 16.30: Utilizzo di acqua, ortaggi, frutta, cereali ed erbe aromatiche per il benessere della persona

Antonello Sannia - Medico chirurgo specialista in endocrinologia. Presidente della società

italiana medicina naturale

Ore 16.50: I biofotoni nella vita di tutti i giorni: cosmetologia, alimentazione, fitoterapia, fertilità,

regolazione psicofisica

Sergio Serrano – Biofisico e bioingegnere; "Centro di ricerche in Bioclimatologia, Biotecnologie-medicine naturali" Università degli Studi di Milano; "WHO collaborating centre for traditional

medicine" Università degli Studi di Milano

Ore 17.10: La salute nel piatto. Alimentazione tra Oriente e Occidente

Guido Vicario - Esperto di alimentazione macrobiotica, fitoterapia e medicina tradizionale

cinese. Consulente de La Finestra sul Cielo spa

Ore 17.30: La salute nel piatto. Alimentazione macrobiotica

Eddy Pellegrino - Cuoco di cucina naturale e macrobiotica e consulente di alimentazione

naturale, formazione Kushi Insitute of Europe (Olanda)

Ore 17.50: Acqua ed energia alla base dei principi della medicina quantistica

Piergiorgio Spaggiari – Laureato in Fisica e in Medicina e Chirurgia, specializzato in Medicina dello Sport. Professore onorario del "First People's Hospital" di Shanghai (Cina). Laurea ad honoris causa al "Odessa State Medical University"–Ucraina. Già Direttore Generale di

numerose Aziende Ospedaliere della regione Lombardia

Ore 18.10: L'alimentazione fisiologica per l'equilibrio acido basico

Rocco Palmisano – Laureato in Tecniche per Immagini di Radiologia Medica e Radioterapia, laureato in Scienza della Salute (una laurea americana incentrata sulla Prevenzione) nonché Naturopata-Iridologo. Da circa 10 anni è il Promotore e Pioniere dell'acqua alcalina e dell'alimentazione fisiologica (alcalina) in Italia. Le sue pubblicazioni sull'argomento si collocano

al vertice dell'interesse sia da parte di profani che di professionisti della salute

Ore 18.30: Chiusura lavori

PATROCINIO



LOMBARDIA PARTNER

SPONSOR











































