



in Expo Milano 2015



Official Partner

SANA ACADEMY 2015: 6 CORSI DI FORMAZIONE PER OPERATORI SU ALIMENTAZIONE, SALUTE E COSMESI

Bologna, 8 settembre 2015 - Corsi gratuiti dedicati all'alimentazione a base di prodotti biologici e nutraceutici, alla cura della salute con rimedi naturali e integratori, alla cosmesi che impiega ingredienti bio e naturali: i 6 appuntamenti informativi di SANA Academy vi aspettano da sabato 12 a martedì 15 settembre.

Il primo appuntamento è sabato 12 settembre con il **Dott. Cosimo Violante** per scoprire i benefici dell'**impiego delle piante per la sindrome metabolica**.

Con il **bio barman Marco Dalboni** domenica 13 settembre si avrà l'opportunità di imparare a creare cocktail bio e preparazioni innovative tra salute, piacere e bellezza rifornendosi dal **Bio Orto** con antiche e sapienti tecniche come infusioni e fermentazioni.

Sempre domenica 13 **Giovanni Allegro**, chef, permetterà a tutti di scoprire che mangiare in modo sano significa imparare a utilizzare il cibo con equilibrio tenendo in considerazione la sua capacità di influire sul nostro benessere nel tempo; i partecipanti potranno comprendere come sia possibile modificare l'alimentazione per contrastare gli effetti negativi citati e tenere bassa la **glicemia, i livelli di insulina, di fattori di crescita e i livelli di infiammazione**.

Lunedì 14 settembre l'appuntamento con il medico omeopata **Francesca Andreazzoli** affronterà il tema "**Approccio integrato al paziente oncologico: nutraceutica e fitoterapia fondata sull'evidenza**" per ribadire quanto ormai sia ben noto il ruolo che l'alimentazione gioca nella prevenzione primaria della malattia tumorale. L'incontro affronterà anche il ruolo terapeutico dell'alimentazione, sia tramite l'utilizzo di cibi ad attività antiossidante e antitumorale diretta (secondo i principi della moderna nutraceutica), sia tramite l'esclusione di sostanze con azione favorente l'infiammazione e la carcinogenesi.

La Prof.ssa **Daniela Giachetti**, sempre lunedì 14, si soffermerà sull'impiego delle piante dall'uso tradizionale alla moderna **fitocosmesi**.

Per chiudere i 4 giorni di SANA Academy lo chef **Simone Salvini** martedì 15 settembre spiegherà il magnifico mondo della **soia** e preparerà **tofu di soia con nocciole e mandorle** accompagnato da diverse versioni di **maionese di soia**.

Per il programma completo e gli orari degli incontri vai su <http://www.sana.it/corsi-e-convegni/programma-sana-academy/4712.html>.

Ufficio Stampa Sana

Aries Comunicazione

Silvia Pessini

silvia.pessini@ariescomunicazione.it

02/87188020; 348/3391007

Ufficio stampa BolognaFiere

Gregory Picco

Gregory.picco@bolognafiere.it

051/282862; 334 6012743