

IL SEME DEL BENESSERE

*Relazioni sistemiche
tra cibo, salute,
agricoltura
e allevamento.*

2ª EDIZIONE



CONVEGNO
INTERDISCIPLINARE
*riservato a medici, biologi,
dietisti, veterinari, operatori
sanitari, agronomi,
agricoltori, allevatori,
cuochi e ristoratori.*

**IL CONVEGNO È GRATUITO SU INVITO
CON CONFERMA OBBLIGATORIA**

Domenica 15 Maggio 2016
dalle ore 9.00 alle ore 17.00
PALAZZO MARCHESALE
— Arnesano (Le)

CON IL PATROCINIO DI



AIMES
ASSOCIAZIONE ITALIANA
MEDICINA SISTEMICA

www.medicinasistemica.it
www.systemsmedicine.info
www.facebook.com/aimesmedicinasistemica

Benessere significa star bene e sentirsi bene. Il modo in cui ci nutriamo influenza profondamente la nostra energia, la salute e il nostro umore. L'alimentazione moderna, di prevalente derivazione industriale, rappresenta un grande stressore del nostro benessere. Elementi tossici presenti negli alimenti, cattive abitudini, cibi "fast" e scadenti, sono in grado di indurre rapidamente sovrappeso, allergie, perdita di energia, infiammazioni croniche, invecchiamento precoce e malattie degenerative. Per tale motivo è indispensabile aumentare la consapevolezza di tutti i soggetti coinvolti nella relazione tra cibo e salute. Attraverso la comprensione della rete sistemica di profonde relazioni che uniscono agricoltura, allevamento,

elaborazione gastronomica e somministrazione degli alimenti con il benessere individuale e socio ambientale.

Il **Salento** con i suoi colori, profumi, sapori e tradizioni è un territorio da sostenere e valorizzare. Questo secondo appuntamento del **seme DEL BENESSERE** si propone di indagare e potenziare la relazione tra salute e contesto ambientale con specifico riferimento al **"CIBO DELLA TERRA SALENTINA"**.

Alimentazione salentina di qualità, tipicità dei suoi semi, bontà dei suoi prodotti sono un patrimonio da difendere e diffondere come fonte di benessere per la salute dell'ecosistema, delle persone e della medicina in una visione sistemica di continua interconnessione.

PROGRAMMA

08.30 – 09.00	<i>Registrazione partecipanti</i>
09.00 – 09.30	Apertura dei lavori: Dott. Luigi Pepe Presidente dell'Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri di Lecce Saluto del Sindaco della Città di Arnesano: Avv. Emanuele Solazzo Moderatore: Dott. Agostino Maci Segretario HOMS
09.30 – 10.00	Dott.ssa Cosima Spedicato Medico – Presidente HOMS Ecosostenibilità: colori, sapori e saperi dal Salento
10.00 – 10.30	Dott. Giampiero Di Tullio Medico – Presidente AIMES Cibo, nutrizione ed energia
10.30 – 11.00	Dott. Walter Linciano Optometrista Alimentazione e visione
11.00 – 11.30	<i>Break</i>
11.30 – 12.00	Dott. Francesco Pellegrino Veterinario – Fondatore cooperativa Sociale di Zollino (LE) Recupero del seme salentino: il pisello nano e lo sviluppo di una economia sostenibile
12.00 – 12.30	Presidente Angelo Maci Presidente 'Cantine Due Palme' Passato, presente e futuro della viticoltura salentina. Vigneti autoctoni
12.30 – 13.00	Dott. Cristian Casili Agronomo L'ulivo e il Salento: storia di un tipico rapporto ecosostenibile
13.00 – 13.30	<i>Fantasia musicale: Prof. Francesco Porpora e Dott. Carlo De Rosa</i> Premiazione del Concorso 'Viola Casili' Navighiamo tra i semi del benessere
13.30 – 14.30	Spazio Nutrigastronomico: degustazione di cibi tipici salentini
14.30 – 15.00	Dott.ssa Monica Priore Il ruolo del cibo di qualità nell'atleta agonista
15.00 – 17.00	<i>Tavola rotonda</i> Moderatori Dott. Agostino Maci e Dott. Giampiero Di Tullio Il cibo tra gusto, nutrizione e terapia: interconnessioni salentine tra chi produce, lavora, elabora e cura con la nutrizione sistemica
17.00	<i>Chiusura Lavori</i>



Il palazzo Marchesale è nel comune di Arnesano, in Via Giuseppe Garibaldi, 2.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
 Dott.ssa Ilenia Maruccia
 3204742952
 ileniamaruccia@gmail.com

GRAZIE A



CON IL PATROCINIO



CON IL SOSTEGNO



Azienda Agricola Stefano De Pascalis PALMARIGGI (LE)



Lo spazio nutrigastronomico sarà curato dal Maestro di cucina Albanese Antonio

CON IL CONTRIBUTO INCONDIZIONATO DI

