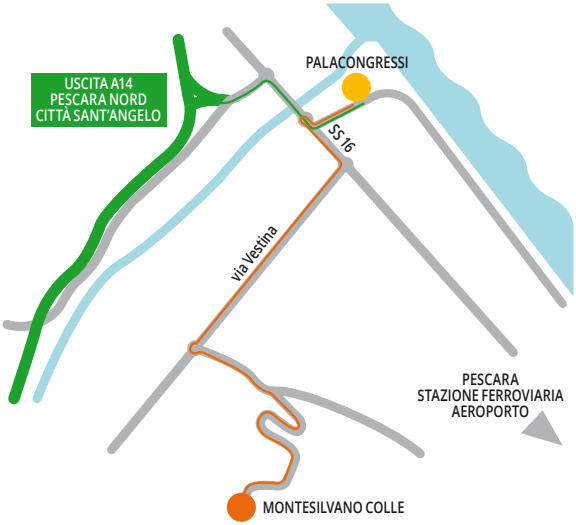
Segreteria Organizzativa:
Dott.ssa Anna De Antoni: 340 40 45 347
Sig.ra Amelia Martone: 338 42 34 090
Ristorante "Ninì": 320 86 63 562
www.annadeantoni.it - annadeantoni@tiscali.it
facebook: "cibo & salute"

Come arrivare al Palacongressi "Dean Martin" di Montesilvano:

In macchina: a 500 mt dal casello autostradale A14 Pescara Nord / Città Sant'Angelo.
In treno: Stazione di PE Centrale, quindi taxi o Bus n° 2 che ogni 20' collega Pescara con Montesilvano, fermata accanto al Palacongressi.
In aereo: L'Aeroporto d'Abruzzo è a 10 km dal Palacongressi



Grafica SiVA

"Ninì nasce dalle iniziali dei fondatori: Niko Romito e Nicola Salvatorelli, quale progetto, fortemente voluto da Nicola, di un laboratorio di cucina, nel rispetto della tradizione e della prevenzione a tavola. Oggi lo Chef Luigi Perruzza e la Dott.ssa Anna De Antoni continuano questo progetto."

Per Nicola

"Al saggio non dispiace vivere e non teme di non vivere.
La vita per lui non è un male, né è un male il non vivere.
Ma come dei cibi sceglie i migliori, non la quantità,
così si gode non il tempo più lungo ma il più dolce"

Epicuro De Rerum Natura - Libro I Lucrezio

In collaborazione con:

Mytho · NAMED® NATURAL MEDICINE · GUNA terapie d'avanguardia

Con il patrocinio del Comune di Montesilvano

2° CONGRESSO

Cibo & Salute
focus Benessere

Sabato 13 Ottobre 2018

Palacongressi "Dean Martin"
Via Aldo Moro - Montesilvano (PE)

Evento gratuito aperto a tutti su prenotazione

Nel ricordo del Dott. Nicola Salvatorelli

Programma del Congresso

8.30 **Iscrizione** accompagnata dal canto di **Daria Marchioli** e video informativi.

9.00 **Apertura del Congresso**. Saluto del Sindaco **Francesco Maragno**

9.20 **Prof. Eugenio Luigi Iorio** *"Gli Acidi Grassi Essenziali: Ruolo biologico in salute e malattia"*

9.40 **Dott. Ettore Giugiaro** *"Normalizzare lo Stress Ossidativo: un'assicurazione per un longevo benessere"*

10.00 **Chef Marcello Spadone** *"Presentazione di un video sui galli e le granaglie"*

10.20 **Dott.ssa Anna De Antoni** *"Intolleranze Alimentari e Dieta Alcalina"*

10.40 **Prof. Giusto Pignata** *"La Forchetta non è sempre una tua amica"*

11.00 **Dott.ssa Anna Maria Naddei** *"Prendiamoci cura della nostra schiena"*

11.20 **Ivette Wagner** *"Alla ricerca del Benessere e dell'Equilibrio con il Pilates"*

11.40 **Prof. Roberto Bisacci** *"Camminare nel benessere"*

12.00 **Dott. Vittore Verratti** *"L'Alimentazione nelle attività sportive in montagna"*

12.20 **Dott. Rocco Palmisano** *"Il ruolo dell'acqua in un approccio nutrizionale efficace"*

12.40 **Discussione.** Moderatore Dott.ssa Anna De Antoni.

13.00 Chiusura dei lavori della mattina

.13.00 Pranzo presso il Ristorante "Ninì" con menù ideato dallo **Chef Luigi Perruzza** *"Il pranzo del giorno di festa, nel ricordo di Nicola"*. Su prenotazione, a pagamento.

15.00 **Riapertura del Congresso** accompagnata dal canto di **Daria Marchioli** e video informativi.

15.20 **Dott. Stefano Fais** *"Riparliamo di Tumori"*

15.40 **Chef Luigi Perruzza** *"Tradizione e prevenzione a tavola: presentazione di un piatto sano, semplice e buono"*

16.00 **Roberto Re** *"L'importanza della mente per il Benessere"*

17.00 **Prof. Antonio Farchione** *"Marketing, Neuromarketing e comportamenti di consumo alimentare"*

17.20 **Dott.ssa Anna De Antoni** *"La Neuralterapia nel recupero di una sana digestione e controllo del peso corporeo"*

17.40 **Prof. Ettore Cianchetti** *"Ambiente, Alimentazione e tumore mammario"*

18.00 **Prof. Leonardo Marzio** *"Cibo e Microbiota Intestinale: effetti sulle malattie"*

18.20 **Dott. Giuliano Pandoli** *"Dieta e Cancro: miti e realtà"*

18.40 **Dott. Maurizio Rosati** *"Endometriosi: la malattia enigmatica"*

19.00 **Dott. Alfonso De Cenzo** *"Non solo cibo per la salute del cuore"*

19.20 **Dott. Daniel Celli** *"Come l'Odontoiatria può migliorare il Benessere psicofisico dell'individuo"*

19.40 **Discussione.** Moderatore Dott.ssa Anna De Antoni

20.00 **Ringraziamenti e Chiusura dei Lavori**

20.30 Cena presso il Ristorante "Ninì" con menù ideato dallo **Chef Luigi Perruzza**: *"Sapori ed emozioni della sera, nel ricordo di Nicola"*. Su prenotazione, a pagamento.

Relatori

Dott. Eugenio Luigi Iorio: Medico Chirurgo, Specialista in Biochimica e Chimica Clinica. Docente AC Università degli studi di Palermo.

Dott. Ettore Giugiaro: Medico Chirurgo, Spec. in Odontostomatologia, Esperto in Terapia del Dolore, Agopuntura, Omotossicologia, Stress Ossidativo e Nutrizione. Torino.

Chef Marcello Spadone: Chef del Ristorante "La Bandiera" 1 stella Michelin, Villa Celiera Pescara.

Dott.ssa Anna De Antoni: Medico Chirurgo, Spec. in Fisiatria e Neurologia. Docente presso la Scuola di Neuralterapia e presso la Niko Romito Formazione, Esperta in Dieta Alcalina e Omotossicologia. Direttore Sanitario in "Kinesis" in Pescara e "Villa Giuli" in Lanciano CH. Pescara.

Prof. Giusto Pignata: Medico Chirurgo, Spec. in Urologia e Chirurgia Generale. Primario dell'Ospedale San Camillo di Trento. Professore a contratto presso l'Università di Belgrado, Firenze, Genova e Napoli. Trento.

Dott.ssa Anna Maria Naddei: Laurea in Fisioterapia, Responsabile dell'Ambulatorio di Fisioterapia "Kinesis" in Pescara.

Ivette Wagner: Chinesiologa, Accademia della danza. Pescara.

Prof. Roberto Bisacci: Medico Chirurgo, Flebologo, Professore Universitario di Chirurgia Vascolare. Presidente Onorario della Soc. Italiana di Flebologia Italiana di Flebologia. Perugia.

Dott. Vittore Verratti: Medico Chirurgo, Spec. in Urologia. Ricercatore Fisiologo Università G. D'Annunzio di Chieti - Pescara.

Dott. Rocco Palmisano: Ricercatore Olistico. Esperto di dieta alcalina.

Dott. Stefano Fais: Medico Chirurgo, Spec. in Gastroenterologia e Patologia Generale. Direttore del Reparto Farmaci antitumorali Istituto Superiore di Sanità. Roma.

Chef Luigi Perruzza: Chef del Ristorante Ninì a Montesilvano Colle PE. Iscritto a Scienze della Comunicazione. Formatosi nel Ristorante di Niko Romito.

Roberto Re: Coach e Fondatore della "Leadership School". Trainer di PNL e nella Master University di Anthony Robbins.

Prof. Antonio Farchione: Prof. A contratto Marketing presso l'Università G. d'Annunzio Chieti-Pescara.

Prof. Ettore Cianchetti: Medico Chirurgo, Specialista in Oncologia e Chirurgia Generale. Direttore CRR per la patologia mammaria P.O. "G. Bernabeo di Ortona CH". Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche dell' Università G. d'Annunzio di Chieti.

Prof. Leonardo Marzio: Medico Chirurgo, Spec. in Malattie dell'Apparato Digerente e Medicina Interna. Direttore della Scuola di Specializzazione in Gastroenterologia dell'Università G. d'Annunzio di Chieti-Pescara.

Dott. Giuliano Pandoli: Medico Chirurgo, Spec. in Ematologia ed Oncologia Ospedale di Pescara.

Dott. Maurizio Rosati Direttore U.O. Complessa Ostetricia e Ginecologia, Ospedale Civile di Pescara.

Dott. Alfonzo De Cenzo: Medico Chirurgo, Spec. in Cardiologia. MMG Pescara.

Dott. Daniel Celli: Medico Chirurgo, Spec. in Odontostomatologia e Ortognatodonzia. Prof. c/o "Università Cattolica del Sacro Cuore" Roma. Presidente 2019 Accademia Italiana di Ortodonzia. Pescara.