

# “Chiacchiere consapevoli” di cultura, scienza, alimentazione e benessere

**sapere**<sup>®</sup>  
IL SAPORE DEL SAPORE  
Incontri di gusto a milano e dintorni



CONVEGNO del 4 marzo 2007

## Sana alimentazione, stili di vita, indagini diagnostiche avveniristiche e intolleranze alimentari

Hotel Hermitage – Via Messina 10, Milano

### PROGRAMMA

- Ore 14.30: **Registrazione**
- Ore 15.00: **Alimentazione bioenergetica**  
**Claudio Viacava** – Biologo, naturopata, psicologo, psicoterapeuta. Esperto in psicologia del benessere e docente universitario
- Ore 15.20: **L'integrazione alimentare per il benessere e per completare le carenze alimentari dei cibi moderni**  
**Anna Giuliani** –Presidente di Solgar Italia<sup>®</sup> Multinutrient<sup>®</sup> srl
- Ore 15.40: **Allergie e intolleranze alimentari: un punto di vista olistico**  
**Marco Stegagno** - Medico chirurgo, specializzato in chirurgia d'urgenza e di pronto soccorso. Omeopata, omotossicologo, chinesiologo, agopuntore
- Ore 16.00: **Dibattito con il pubblico**
- Ore 16.45: **Rinfresco**
- Ore 17.15: **Le intolleranze alimentari guariscono: integrazione dei differenti test diagnostici**  
**Attilio Speciani** - Medico, specialista in allergologia, immunologia clinica. Agopuntore. Profondo conoscitore della medicina naturale e della nutrizione applicata. Membro del Comitato Tecnico Scientifico di Medicina Complementare della Regione Lombardia
- Ore 17.35: **Trasformazione alchemica del cibo nella digestione**  
**Flavio Gazzola** - Medico, specialista in neurologia, EAV, check-up bioelettronici, iridologia, visologia, medicina naturale, omeopatia, fitoterapia, vitalizzazione cellulare
- Ore 17.55: **Dibattito con il pubblico**
- Ore 18.30: **Chiusura dei lavori**

con il patrocinio di



con il contributo di

