

Come raggiungerci:

A Pozzolengo in provincia di Brescia, tra Sirmione e Desenzano, nello splendido contesto del lago di Garda, sorge il nuovo "Chervò Golf Hotel Spa & Resort San Vigilio".

In Auto

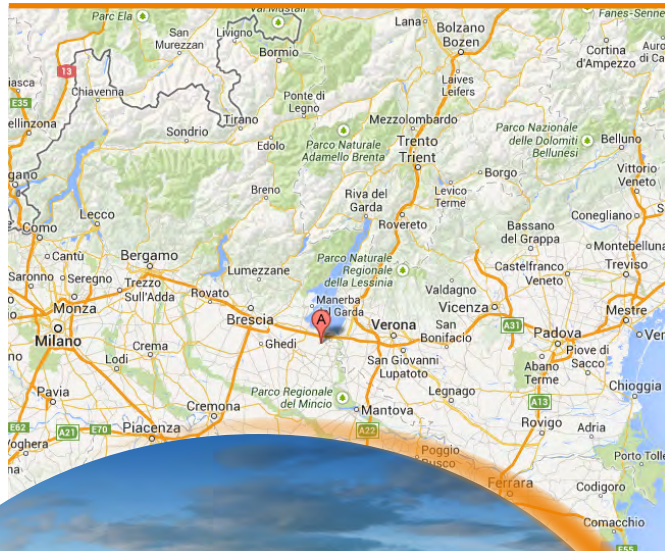
Autostrada A4 Milano-Venezia, uscita Peschiera 11,9 km
Autostrada A4 Milano-Venezia, uscita Sirmione 8,7 km
Autostrada A4 Milano-Venezia, uscita Desenzano 15,2 km

In Treno

Stazione ferroviaria di Peschiera o Desenzano del Garda (linea Milano - Venezia)

In Aereo

Verona: Aeroporto Valerio Catullo a 42,2 km
Brescia: Aeroporto Gabriele D'Annunzio a 38,7 km
Bergamo: Aeroporto Orio al Serio a 89,3 km
Milano: Aeroporto di Linate a 133 km
e Malpensa a 173 km
Venezia: Aeroporto Marco Polo a 151 km



Domenica 29 settembre 2013



X° Convegno Internazionale di
MEDICINA INTEGRATIVA UNIFICANTE
dalle ore 10.00 alle 18.00

Pozzolengo - Sirmione del Garda (Brescia)

ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

Il cibo che cura: la dieta personalizzata

Con la partecipazione straordinaria di:
dottor **NADER BUTTO**
dottoressa **BRUNA MARIA DAL LAGO VENERI**
dottor **SILVANO POMARI**
dottor **GABRIELE RESTORI**

Il Convegno si terrà nel complesso restaurato dell'antico convento di *San Vigilio*, nei pressi di SIRMIONE DEL GARDA (Brescia), Comune di Pozzolengo, nel centro congressi del **Chervò Golf Hotel Spa & Resort San Vigilio**
telefono: +39 030 91 80 1
(informazioni e prenotazioni per l'alloggio e per il pranzo del 29 settembre)

Modalità di partecipazione:

la quota di iscrizione individuale è di 30 euro quale contributo spese organizzative. Va versata al momento della registrazione dei partecipanti. Si accettano iscrizioni fino all'esaurimento dei posti in sala.

È necessaria la prenotazione.

Per informazioni e adesioni al convegno:

Viaggi nel Tempo - eventi e edizioni
viaggineltempo1@libero.it
Cell. +39 334 7337723

L'organizzazione si riserva la facoltà di proporre modifiche e gradite sorprese



L'amore è la via, felicità è il segno, luce è lo scopo



Nel X° Convegno Internazionale di MEDICINA INTEGRATIVA UNIFICANTE è trattato il tema dell'**alimentazione "consapevole"** e dell'importanza della **nutrizione personalizzata**.

Grandi medici si confrontano sull'importanza di nutrirsi in modo sano e corretto per mantenere la salute, il benessere e la giovinezza.

L'alimentazione è uno dei fattori che maggiormente incidono sullo sviluppo, sul rendimento e sulla produttività delle persone, sulla salute, sulla qualità della vita e sulle condizioni psico-fisiche con le quali si affronta l'invecchiamento. Lo stretto legame fra alimentazione e buona salute è rilevato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) che considera la nutrizione adeguata e la salute tra i diritti umani fondamentali.

Secondo una recente pubblicazione della FAO, l'organizzazione dell'ONU che si occupa di monitorare le tendenze alimentari mondiali, il numero di persone in sovrappeso o obese sta aumentando in modo considerevole. Secondo il *rapporto SOFA 2013*, oggi sono circa due miliardi gli individui che soffrono di una o più carenze di micronutrienti, mentre **1,4 miliardi sono in sovrappeso, di cui 500 milioni obesi**. E secondo *"l'atlante delle malattie cardiache e dell'ictus cerebrale"*, pubblicato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, l'alimentazione non corretta e la sedentarietà sono tra i maggiori responsabili dei milioni di morti per malattie circolatorie cardiache e cerebrali (preceduti solo dall'abitudine al fumo).

Una nutrizione consapevole è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie, e di trattamento per molte altre.

In cosa consiste una dieta corretta?

Nel X° Convegno di MEDICINA INTEGRATIVA UNIFICANTE saranno analizzate le antiche e moderne tendenze legate all'alimentazione, correlate alle Medicine tradizionali e olistiche (ayurveda, macrobiotica, omeopatia, medicina energetica); si affronteranno temi quali *le tipologie costituzionali biologiche, l'uso di cibo "vitale ed energetico" per il corpo, l'uso corretto dei semi, i cibi di origine animale, le cucine terapeutiche, la nutrizione nei miti del nostro passato*.

I relatori presenteranno le loro ultime visioni per una "dieta corretta e personalizzata". "Nutrirsi di buonsenso" può allontanare l'insorgere di malattie (come il cancro) e mantenersi sani, giovani e in forma.

Sarà analizzata l'importanza del cibo in risonanza con la propria costituzione biologica e l'energia che lo anima e sarà presentato il progetto di un codice degli alimenti.

dr. Nader Butto - Medico cardiologo israeliano, specialista in angioplastica coronarica presso il Rabin Medical Center, è anche medico e ricercatore olistico. Dal 1997 tiene in Italia e Europa seminari e conferenze sul suo Metodo di Medicina Integrativa Unificante. Dal 2006 organizza il *"Convegno Internazionale di Medicina Integrata"* per medici e psicologi, dove raduna ogni anno i massimi esperti del settore. Autore di molti trattati di successo (*"Il Settimo Senso"*, *"Medicina Universale e Settimo Senso"*, *"Il Codice Umano"*, *"Lavaggio Energetico Emozionale"*) ha sviluppato di recente una teoria sul "codice degli alimenti".

Relazione: "Quando il cibo diventa alimento e l'alimento nutrizione" e "Dieta personalizzata usando il nuovo Codice degli Alimenti (Codix)"

dott.ssa Bruna Maria Dal Lago Veneri - Editorialista del *"Corriere della Sera"* per i dorsi del Trentino e Alto Adige, è anche traduttrice, autrice di testi per trasmissioni radiofoniche e televisive e per il teatro. Il suo campo di ricerca è la tradizione nello spazio che va dal mito al racconto, alla storia del mondo plurilingue del quale si sente partecipe. Fra i testi pubblicati: *"Il regno dei Fanes"* (Mondadori), *"Guida insolita ai castelli del Trentino Alto Adige"* (Newton Compton), *"Leggende e racconti del Trentino Alto Adige"* (Newton Compton), *"Il sogno della ragione"* (Mondadori), *"Terra Ladina"* (Arunda), *"Piedi, zoccoli e ruote"* e *"Dodici incontri"*.

Relazione: "Alimentazione e tradizione: la nutrizione nei miti"

Programma

ore 9.30 Iscrizione

ore 10.00 Inizio convegno • Presentazione del coordinatore

ore 10.15 Dottoressa Bruna Maria Dal Lago Veneri
"Alimentazione e tradizione: la nutrizione nei miti"

ore 10.45 Dottor Silvano Pomari **"Dosha e nutrizione in Ayurveda"**

ore 12.00 Dottor Nader Butto **"Quando il cibo diventa alimento e l'alimento nutrizione"**



dr. Silvano Pomari - Laureato in Medicina e Chirurgia a Padova nel 1978. Medico di famiglia e specializzato in cardiologia. Ha frequentato numerosi corsi di Formazione Nazionali e Internazionali di Medicina Ayurvedica, a contatto con i maggiori specialisti indiani. È iscritto alla Società Scientifica Italiana di Medicina Ayurvedica con Sede a Milano, dove opera, dal 2006, come Docente presso la Scuola "Ayurvedic Point". È autore di molte pubblicazioni scientifiche sull'argomento. Dirige il Centro di Medicina Ayurvedica presso l'Hotel Caesius Thermae di Bardolino.

Relazione: "Dosha e nutrizione in Ayurveda"

dr. Gabriele Restori - Medico Chirurgo presso l'Ospedale di Parma. Specialista in medicina interna e cardiologia, medico d'urgenza, esperto in medicina funzionale e medicine naturali. È omeopata, omtossicologo, esperto di terapie di biorisonanza. Autore di molte pubblicazioni scientifiche (*"Il Fegato"*, *"Il Cuore"*, *"L'arteriosclerosi"*, *"Elisir di Lunga Vita"* e ancora: *"La Medicina Omosinergetica"*), per nuove chiavi di lettura della malattia.

Relazione: "Il cibo sia la tua medicina: una corretta alimentazione nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative"

ore 13.00 Pausa pranzo

ore 14.30 Dottor Gabriele Restori **"Il cibo sia la tua medicina: una corretta alimentazione nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative"**

ore 15.45 Dottor Nader Butto **"Dieta personalizzata usando il nuovo Codice degli Alimenti (Codix)"**

ore 17.00 Tavola rotonda con i relatori e interazione col pubblico

ore 18.00 Fine convegno