

IL SEME DEL BENESSERE

**AIMES**
ASSOCIAZIONE ITALIANA
MEDICINA SISTEMICA
www.medicinasistemica.it
www.systemsmedicine.info

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

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

IL CONVEGNO È GRATUITO SU INVITO

SABATO 7 FEBBRAIO 2015 DALLE 9.00 ALLE 17.00
CASTELLO DI COPERTINO — COPERTINO (LE)

Benessere significa star bene e sentirsi bene. L'essere umano rappresenta una "community" di cellule, organi e apparati in comunicazione e collaborazione continua ai fini della sopravvivenza. Una serie di sistemi interconnessi in grado di esprimere una straordinaria capacità sistemica di **risposta adattativa allo stress.**

Il modo in cui ci nutriamo influenza profondamente questa capacità e conseguentemente la nostra salute e il nostro umore. **L'alimentazione moderna,** di prevalente derivazione industriale, riveste un ruolo molto significativo come **stressore del benessere.** Elementi tossici presenti negli alimenti, cattive abitudini, bioritmi alterati di assunzione, bassa densità nutrizionale degli alimenti, cibi "fast" e scadenti, sono in grado di indurre rapidamente squilibri metabolici, sovrappeso, allergie, perdita di energia, infiammazioni croniche,

invecchiamento precoce e malattie degenerative.

Le strategie sistemiche di promozione o recupero del benessere sono basate anche sull'eliminazione degli alimenti a bassa "performance" e sulla quotidiana assunzione di cibi ad alta densità nutrizionale in grado di **potenziare il metabolismo e la regolazione delle funzioni vitali.**

Secondo questa visione 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, manipolazione e somministrazione degli alimenti con il benessere individuale e socio ambientale.

Il convegno "IL SEME DEL BENESSERE" si propone questo obiettivo.

PROGRAMMA

08.45 – 09.00	<i>Registrazione partecipanti</i>
09.00 – 09.30	<i>Saluto delle Autorità</i>
09.30 – 11.00	Dott. Giampiero Di Tullio. Specialista in Scienza dell'Alimentazione. Presidente A.I.M.E.S. Associazione Italiana di Medicina Sistemica. Il pensiero sistemico in medicina e le interconnessioni tra nutrizione, salute e malattia.
11.00 – 11.30	<i>Break</i>
11.30 – 12.00	Dott. Pietro Vicenti. Specialista in Farmacologia. Omeopata e Omotossicologo. Antiche sementi e produzione artigianale: i "tutor" della salute.
12.00 – 12.30	Dott. Giuseppe Serravezza. Responsabile U.O.C. di Oncologia Medica Ospedali Casarano - Gallipoli Cibo, inquinanti e patologie degenerative.
12.30 – 13.00	<i>Discussione.</i>
13.00 – 14.00	Spazio Nutrigastronomico: presentazione aziende e cibi finalizzati alla degustazione di prodotti biologici tipici del territorio.
14.30 – 15.15	Dott. Bruno Vaglio. Agronomo. Dalla campagna al piatto: l'alimentazione vista dal campo coltivato.
15.15 – 16.00	Dott. Marcello Vadacca. Veterinario. Specialista Farmacologia Applicata. Omeopata. Omotossicologo. Benessere animale e qualità del cibo.
16.00 – 17.00	<i>TAVOLA ROTONDA CON TUTTI I RELATORI:</i> <i>Moderatore Dott. Giampiero Di Tullio</i> Quale futuro per l'ecosostenibilità del cibo e della salute.
17.00	<i>Chiusura lavori</i>



www.medicinasistemica.it
www.systemsmedicine.info

CON IL PATROCINIO



PROVINCIA
DI LECCE



*Città
di Lecce*



Città di Copertino



CASTELLO
ANGIOINO DI
COPERTINO



Ministero
dei beni e delle
attività culturali
e del turismo



Soprintendenza
BAP per le province
di Lecce, Brindisi
e Taranto



e CON IL SOSTEGNO DI



CANTINE
DUE PALME



Azienda Agricola
San Basilio
di Merico Lorenzo

