

**Segreteria Organizzativa:**

Dott.ssa Anna De Antoni: 3404045347 annadeantoni@tiscali.it

Sig.ra Amelia Martone: 3384234090

Ristorante "Ninì": 3913328547

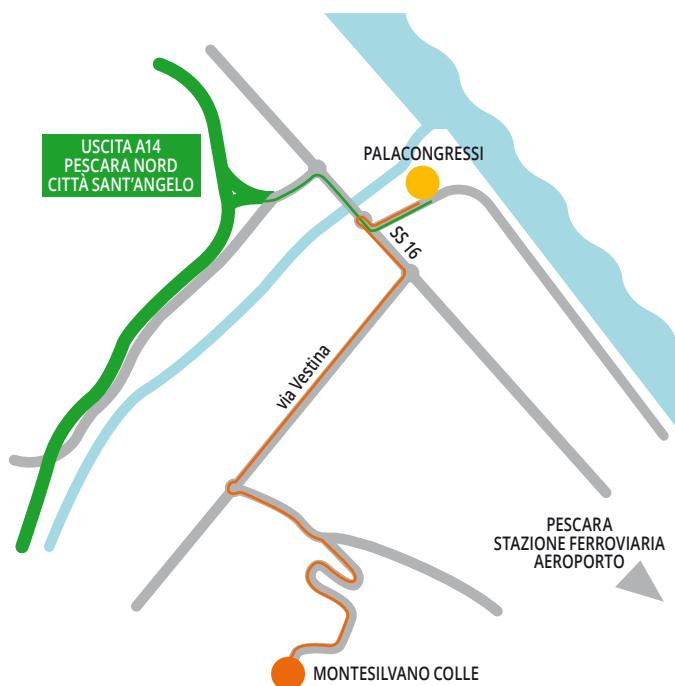
**Come arrivare al Palacongressi "Dean Martin" di Montesilvano:**

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



**Come arrivare al Ristorante "Ninì" a Montesilvano Colle:**

Dal Palacongressi tramite via Aldo Moro immettersi sull'SS 16 e dalla rotonda tornare indietro fino all'incrocio con via Vestina, proseguire per 2 km fino alla rotonda, prendere la 2<sup>a</sup> uscita, Via Palmiro Togliatti e continuare in direzione Montesilvano Colle fino a piazza Giardino 1 sul belvedere del colle.

In collaborazione con:



Con il patrocinio del Comune di Montesilvano

# CONGRESSO CIBO *e* SALUTE

**sabato 13 gennaio 2018**

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

Evento gratuito aperto a tutti, su prenotazione



# *Nel ricordo del Dott. Nicola Salvatorelli*

Presiede il Sindaco Francesco Maragno,  
che così ricorda l'amico Nicola:

*"Medico di grande umanità e pioniere della promozione della qualità della vita da ricercare nella corretta alimentazione".*

## **Programma del Congresso**

- 8.30 Iscrizione
- 9.00 Apertura del Congresso.  
**Saluto del Sindaco Francesco Maragno**
- 9.30 **Dott. Eugenio Iorio**  
*"Stress Ossidativo ed Infiammazione"*
- 10.00 **Dott. Carlo Maggio**  
*"Obesità Osteosarcopenica e valutazione nutrizionale secondo la Medicina Funzionale"*
- 10.30 **Prof. Leonardo Marzio**  
*"Intolleranze Alimentari al grano e al glutine"*
- 11.00 **Dott.ssa Rosella Forcucci**  
*"Svezzare: come?"*
- 11.30 **Dott.ssa Anna De Antoni**  
*"Acidosi Metabolica, Dieta alcalina e Disbiosi"*
- 12.00 **Prof. Franco Berrino**  
*"Le Tre Vie del Benessere"*
- 12.30 Discussione. Moderatore **Prof. Leonardo Marzio**
- 13.30 Pranzo presso il Ristorante "Nini" (su prenotazione)
- 15.30 **Dott. Stefano Fais**  
*"L'Approccio Antiacido per la prevenzione e cura delle Patologie Tumorali"*
- 16.00 **Chef Luigi Perruzza**  
*"Presentazione di un piatto sano semplice e buono nel Ricordo di Nicola"*
- 16.30 **Chef Niko Romito**  
*"L'impatto di una sana alimentazione nella Ristorazione dal Ristorante Reale alla Ristorazione di Collettività"*
- 17.00 **Prof. Franco Berrino**  
*"Le Tre Vie del Benessere"*
- 17.30 **Prof. Ettore Cianchetti**  
*"Gli Additivi e i Conservanti negli alimenti"*
- 18.00 **Dott. Alessandro Marsili**  
*"La Dieta Chetogenica nell'obesità"*
- 18.30 **Dott. Pietropaolo Notarfranchi**  
*"Il mangiare come Simposio"*
- 19.00 Discussione. Moderatore **Prof. Leonardo Marzio**
- 19.30 Ringraziamenti e Chiusura dei Lavori
- 20.30 Cena presso il Ristorante "Nini" (su prenotazione)

## **Relatori**

### **Dott. Eugenio Iorio:**

Medico Chirurgo, Specialista in Biochimica e Chimica Clinica. Presidente dell'Osservatorio Internazionale dello Stress Ossidativo. Docente presso la Scuola di Specializ. in Scienza Alimentazione/Biochimica Clinica. • Relazione incentrata su come lo Stress Ossidativo e l'infiammazione cronica siano fattori di rischio per molte patologie e sulla possibilità di diagnostiche e sulle strategie terapeutiche.

### **Dott. Carlo Maggio:**

Medico Chirurgo, Cardiologo, Medico Funzionalista. Direttore Centro Medico Salus Project di Rivoli (TO). Direttore Scientifico della Scuola di Medicina Funzionale SIMF. • Relazione incentrata sulla Obesità, Osteoporosi e Riduzione della Massa Muscolare.

### **Prof. Leonardo Marzio:**

Medico Chirurgo, Specializzato in Malattie dell'Apparato Digerente e in Medicina Interna. Titolare del Corso di Gastroenterologia presso la Facoltà di Medicina dell'Università G. d'Annunzio di Chieti. Direttore della Scuola di Specializzazione in Gastroenterologia dell'Università di Chieti-Pescara. • Relazione incentrata su una problematica di grande attualità: cosa è l'intolleranza alimentare e cosa comporta per la nostra salute, come diagnosticarla, curarla e prevenirla.

### **Dott.ssa Rosella Forcucci:**

Medico Chirurgo, Specialista in Clinica Pediatrica. Da 25 anni Pediatra di Famiglia Asl di Teramo. • Relazione incentrata sulla corretta scelta degli alimenti nello svezzamento del neonato.

### **Dott.ssa Anna De Antoni:**

Medico Chirurgo, Fisiatra, Neurologa, Medico Funzionalista, Neuralterapeuta. Esperta in Alimentazione e Dieta Alcalina. Docente presso la "Niko Romito Formazione" e la "Scuola di Neuralterapia". Direttore Sanitario dell'Ambulatorio di Riabilitazione "Kinesis" in Pescara e dell'Istituto di Cure Riabilitative "Villa Giulia" in Lanciano (CH). • Relazione incentrata sui danni dell'Acidosi metabolica e di come curarla con l'alimentazione e nuove tecniche.

### **Dott. Franco Berrino:**

Medico chirurgo specialista in anatomia patologica. Fino al 2014 ha diretto il dipartimento di medicina preventiva e predittiva dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano. Insieme alla giornalista Enrica Bortolazzi ha fondato l'associazione "La Grande Via" per promuovere la longevità e la salute attraverso il cibo sano, il movimento e la vita spirituale. • Relazione incentrata sulla stretta correlazione fra la sana alimentazione ed il benessere fisico e psicologico.

### **Dott. Stefano Fais:**

Medico Chirurgo, Gastroenterologo e Patologo Generale. Direttore del Reparto Farmaci Anti-Tumorali Istituto Superiore di Sanità. • Relazione incentrata sul fornire una maggior conoscenza e responsabilità sul proprio stato di salute e malattia, nella cura e prevenzione delle patologie tumorali.

### **Chef Luigi Perruzza:**

Chef del Ristorante "Nini" in Montesilvano Colle. Laureato in Scienze della Comunicazione, formato come Chef nella scuola "Niko Romito Formazione" e nel corso di "Cucina Italiana". Ha lavorato in diversi Ristoranti Stellati prima di prendere in gestione "Nini" per promuovere un Laboratorio di ricerca per una cucina sana e salutare, nel rispetto della tradizione e del territorio. • Presentazione pratica di come preparare un piatto semplice sano e buono.

### **Chef Niko Romito:**

Chef con 3 stelle Michelin. Dal 2000 gestisce con la sorella Cristina il Ristorante "Reale" ora a "Casadonna" ex monastero del 500 a Castel di Sangro (AQ). Profondamente legato al suo Abruzzo, sempre alla ricerca dell'essenzialità, dell'equilibrio e del gusto. Dirige la scuola di alta cucina "Niko Romito Formazione". • La relazione mette il benessere al centro dell'esperienza gastronomica in un progetto di intelligenza nutrizionale.

### **Dott. Ettore Cianchetti:**

Medico Chirurgo, Specialista in Oncologia e in 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 presso l'Università G. d'Annunzio di Chieti. Da sempre impegnato nella prevenzione dei tumori attraverso una sana alimentazione. • Relazione incentrata sullo studio di additivi e conservanti quali fattori di rischio per le patologie tumorali.

### **Dott. Alessandro Marsili:**

Medico Chirurgo, Specialista in Endocrinologia, UO Endocrinologia dell'Università di Pisa. Direttore di Ricerca in Scienze Endocrine e Metaboliche con perfezionamento presso l'Harvard Medical School, Boston, USA. • Relazione incentrata sulla dieta chetogenica nell'obesità ed in altri ambiti di applicazione.

### **Dott. Pietropaolo Notarfranchi:**

Psicoanalista, Direttore dell'Istituto di Psicofanìa, studioso della Psicologia degli Stati di Coscienza. • Relazione incentrata sul significato emozionale del cibo.