Giovedì 6 febbraio alle ore 20,45

Fondazione Antroposofica Milanese vi invita all'incontro con Sergio Maria Francardo e Enrico Mariani, sul tema:



La stagionalità degli alimenti Nutrirsi in modo sano nella stagione fredda

La chef Giulia Giunta preparerà per l'occasione un "Buffet di stagione"

Oggi abbiamo la possibilità di gestire correttamente la nostra alimentazione, anche sul piano della quantità e della qualità, grazie alle conoscenze acquisite dalla ricerca medica.

Negli ultimi decenni abbiamo tuttavia perso di vista il rapporto dei vari alimenti vegetali con il loro ciclo stagionale, soprattutto per il crescente impiego di tecniche forzate di coltivazione e conservazione che li rendono disponibili tutto l'anno sui banchi della spesa. Nel passato, quando il momento della semina veniva scelto osservando la disposizione degli astri nel cosmo, era ancora riconosciuto il legame tra la vita delle piante in una stagione e la condizione dell'uomo in quello stesso periodo.

Questa relazione si manifesta quando d'inverno la natura ci dona le arance e i pompelmi, ricchi di vitamina C, per contrastare i malanni e le insidie della stagione fredda, oppure quando d'estate ci offre i meloni, che favoriscono la dispersione del calore corporeo. Ma in generale tutti i frutti, anche quelli meno "nobili" e appetibili, hanno delle importanti qualità nutritive se assunti nell'arco di tempo del loro ciclo naturale di maturazione. Anche oggi, nonostante le alterazioni climatiche dovute all'inquinamento, la natura continua a offrirci ritmicamente i suoi frutti: gli scrigni più preziosi per la nostra salute.

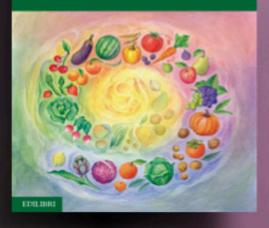
Su questo tema i relatori, hanno recentemente pubblicato un libro, edito da Edilibri:

La stagionalità degli alimenti.

Sergio Maria Francardo • Enrico Mariani

LA STAGIONALITÀ DEGLI ALIMENTI

Nutrirsi con i cibi di stagione è la miglior medicina preventiva



Gli Autori

Sergio Maria Francardo, esercita come medico a Milano dal 1980. È membro fondatore del Comitato tecnico-scientifico per la Medicina complementare della Regione Lombardia. Ha tenuto seminari e corsi di alimentazione nell'ambito delle attività legate all'agricoltura biodinamica. Con Edilibri ha pubblicato I semi del futuro - Riflessioni di un medico sui cibi transgenici (2001) e Medicina antroposofica familiare (2004).

Enrico Mariani, medico dal 1978, specializzato in scienza dell'alimentazione e in medicina dello sport. Primario ospedaliero di medicina generale a Milano (1992-2010) e medico sociale di squadre si calcio professionistiche (1994-2009), è autore di circa 30 pubblicazioni scientifiche inerenti a temi di alimentazione, salutogenesi e fisiologia sportiva su riviste di settore. Attualmente esercita la libera professione a Milano.

Fondazione Antroposofica Milanese