

sapere®  
IL SAPORE DEL SAPORE



INCONTRI CONSAPEVOLI DI CULTURA SCIENZA E ALIMENTAZIONE

### **COMUNICATO STAMPA**

#### **Il 14 e 15 aprile 2018, a Milano, FruttAmaMi, il primo Festival della nutrizione naturale e cruelty free**

Milano, 5 dicembre 2017 – Stanno sempre più diffondendosi stili di vita e nutrizionali che intrecciano l'eco-sostenibilità alla ricerca di una dieta equilibrata, come la vegana, la vegan-crudista, la fruttaliana e l'igienista naturale.

Vi è spazio dunque per un'educazione alimentare e un luogo d'incontro 'ecumenico', di dialogo fra tali approcci alimentari. Tale sarà **"FruttAmaMi – il primo Festival dei Frutti della Natura... e di chi li ama"**, evento di 'Sapere. Il Sapore del Sapere', in programma a Milano, ad accesso gratuito per il pubblico, presso il Novotel Milano Nord Ca' Granda, il 14 e il 15 aprile 2018. La kermesse è stata presentata stamattina allo Spazio Tim di Piazza Einaudi.

Il Festival, organizzato da RDF Communication e ideato da Rossella de Focatiis, presidente di "Sapere Academy", con la main media partnership del quotidiano 'Il Giorno', metterà insieme momenti di informazione scientifica, show cooking, street food salutare, intrattenimento, con espositori etici per la vendita di frutti della terra e conversazioni informative.

Decine di incontri, lezioni di noti nutrizionisti sui temi della salute nel piatto, dibattiti saranno affiancati da esperienze pratiche con chef che hanno scelto la cucina 'naturale', tant'è che Pietro Leemann, il primo chef veg insignito dalla stella Michelin, ne sarà l'Ambassador; accanto a ciò vi saranno anche momenti spettacolari e uno spazio espositivo con decine di aziende 'secondo natura'.

Punti di forza dell'iniziativa saranno il collegamento con gli USA, col celebre guru dell'alimentazione sana, Colin Thomas Campbell e l'incontro col regista Thomas Torelli, regista e produttore indipendente di vari film sul tema della salute e della Natura. Inoltre, è previsto il collegamento con il Vegan Fest di Lucca, gemellato con FruttAmaMi.

L'incontro è stato introdotto da Rossella de Focatiis che ha illustrato le finalità della manifestazione, evidenziando quanto sia importante creare un punto d'incontro che accolga le istanze di chi ha scelto di nutrirsi nel rispetto della Natura.

Di seguito, Fiorello Cortiana, presidente di 'Lombardia Sostenibile', ha espresso la sua piena adesione ai valori fondanti del Festival, assicurando il completo sostegno affinché l'iniziativa possa diventare un punto di riferimento periodico di stili di vita e di scelte alimentari.

Gianluigi Zaffaroni, presidente del Sindacato provinciale Dettaglianti ortofrutticoli di Milano, fra i patrocinatori dell'iniziativa, ha valorizzato il ruolo di chi, come il nostro orto-fruttivendolo di fiducia, frutta e verdura le vende con la missione di dare il meglio alla clientela, fornendole informazione e qualità.

Dopo una allocuzione di Claudio Salluzzo, coordinatore della 'Filiera agroalimentare' di Confcommercio, è toccato allo chef Pietro Leemann, Ambassador del Festival, entrare nel vivo del tema: l'amore per la Terra, la tutela della Natura e dei suoi frutti devono starci a cuore, perché la qualità della vita può recuperarsi anche con un nuovo approccio alimentare.

Su questa linea pure Michele Riefoli, esperto in alimentazione e nel Comitato scientifico dell'Associazione vegani italiani: da lui una definizione stimolante dei diversi regimi alimentari rispettosi della Natura, ovvero quella di portatori di una biodiversità senza contrapposizioni, bensì espressione di un cammino interiore.

Marco Missaglia, nutrizionista non veg, ma attento ai benefici per la salute dati da un regime alimentare a prevalenza vegetale, ha valorizzato l'importanza di scelte nutritive, avulse da mode e occasionalità, ma consapevoli dei vantaggi per la salute.

Il lato spirituale del nutrirsi è stato illustrato dal Maestro Tetsugen, del Monastero Zen 'Il Cerchio': un approccio rispettoso verso il cibo e una gratitudine diffusa verso ciò che la Natura ci dispensa si riflette positivamente nel tempo sulla qualità della nostra esistenza.

Piergiorgio Spaggiari, esponente della 'Medicina quantistica', ha analizzato l'impatto che elementi come alimentazione, condizioni ambientali e stress hanno sui nostri geni: è pertanto fondamentale non incidere su di essi con percorsi nutritivi insostenibili per il nostro organismo.

Sono, poi, intervenuti numerosi fra partner operativi, sponsor e media partner, fra cui Osvaldo De Falco, fondatore di Biorfarm, iniziativa di salvaguardia del patrimonio arboreo; Fabio Campana, direttore tecnico di 'Orto Comune Niguarda'; Luca Carughi, ideatore di Green Food Km Zero e OrtoTube; Annamaria Baiano di Cibo Crudo; Marzia Riva, personal chef e food blogger; la in-cantautrice Marquica; Caterina Cammarata di Share'n go; e sul versante media, Antonella di Leo di Wise Society; Raffaella Scortichini di Crudo Style; Claudio Monteverdi e Diana Cordara del portale di informazione "Benessere Corpo e Mente".

PER INFORMAZIONI:

Ufficio Stampa - RDF Communication

Via Antonio Maffi, 13/A 20162 Milano (Italy) Tel. +39 0266115408 - Cell. +39 3357970280

Annamaria Barbato Ricci +39 3939726276

ufficiostampa@saporedelsapere.it

[www.saporedelsapere.it](http://www.saporedelsapere.it) - [www.erreddieffe.com](http://www.erreddieffe.com)

[www.fruttamami.com](http://www.fruttamami.com) - <https://www.facebook.com/fruttamami/>