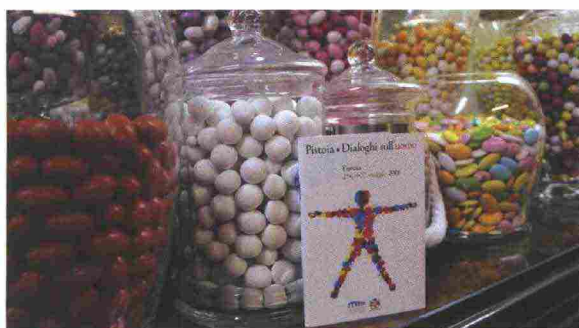




MANGIO, DUNQUE SONO NAPOLI

Dare consapevolezza alle nostre scelte alimentari significa sapere come e di cosa nutriamo il nostro corpo, la nostra mente e il nostro spirito; significa contribuire alla nostra salute e a quella del nostro pianeta. Significa fare la scelta etica di consumi sostenibili: cioè, eliminare cibi industriali e consumismo alimentare; sostituirli con alternative gustose, salutari e soprattutto fatte in casa. A sostegno di questa scelta di vita, a **Napoli** è sorto ad opera di Paola Iaccarino Idelson e Marina Mosca **Il Centro di Alimentazione Consapevole**. Un'interessante iniziativa di sensibilizzazione attraverso incontri, discussioni e insegnamenti, verso quello che è uno dei temi centrali del nostro futuro, in termini di qualità di vita.



IL MESTIERE DI (CON)VIVERE

PISTOIA

Con l'appuntamento del prossimo **24-26 maggio**, il festival pistoiese di antropologia del contemporaneo **Dialoghi sull'uomo** taglia il traguardo dei 10 anni con il tema: *"Il mestiere di convivere: intrecciare vite, storie e destini"*, animato da voci autorevoli del panorama culturale italiano e internazionale che rifletteranno su come ci rapportiamo con gli altri esseri viventi, con gli animali e con la natura. www.dialoghisulluomo.it



RITORNO ALL'ESSENZA

ORBASSANO (TORINO)

Più semplicemente naturale, vegetale, biologica e salutare di una **crema spalmabile** di sola frutta secca cosa può esserci? Ovviamente senza aromi, zuccheri, sali, glutine, oli di palma, né conservanti aggiunti... Tra le top per gusto e genuinità, quelle nuove alle mandorle bianche e alle nocciole, che si aggiungono alle altre tre referenze della **Fior di Loto**, azienda specializzata in selezione di prodotti e alimenti biologici di qualità: anacardi, mandorle tostate e arachidi tostate. Spalmate in purezza riportano con la loro autenticità 100% veg all'essenza del gusto originale del frutto; usate come ingrediente, sono in grado di regalare un sorprendente plus di sapore a ricette dolci e salate: ad esempio, l'hummus di zucca con crema di anacardi (foto sopra), oppure il risotto ai funghi mantecato con quella alle mandorle. In più, sono perfette per snack "energizzanti". www.fjordiloto.it



FRUTTIVENDOLO A DOMICILIO

MILANO E DINTORNI

Frutta e verdura biologiche a domicilio... e non solo: la **Bioexpress**, azienda altoatesina specializzata in consegne di fresco, si è organizzata per recapitare ceste e cassette (di tre formati) direttamente in ufficio il lunedì mattina, tanto per cominciare la settimana con i migliori propositi. Il servizio, al momento, però, è attivo solo su Milano e dintorni. Ordini e preferenze da indicare settimanalmente, al numero verde 800892838, oppure via mail a: info@bioexpress.it

