

SLA: QUANDO LA RELAZIONE TRA NUTRIZIONE E BENESSERE APRE A NUOVI ORIZZONTI

Un dialogo aperto tra scienza, gusto ed esperienza di malattia.

POLLENZO (Cuneo), 24-25 OTTOBRE

FACULTY

Coordinatore Scientifico
Federica Cerri, Centro Clinico NeMO di Milano

Stefania Bastianello, AISLA, Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica

Matteo Bigi, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Giampaolo Biroli, AISLA, Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica

Nahuel Buracco, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Giorgio Calabrese, AISLA, Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica (è stato invitato)

Elena Carraro, Centro Clinico NeMO di Milano

Roberto Carcangiu, SLAfood e APCI chef

Camilla Cattaneo, Centro Clinico NeMO di Milano

Ettore Corradi, ASST Grande Ospedale Metropolitano Niguarda

Cloè Dalla Costa, Ospedale "Michele e Pietro Ferrero" di Verduno

Andrea De Vecchi, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Lucia Greco, Centro Clinico NeMO di Milano

Jessica Lops, Centro Clinico NeMO di Milano

Andrea Pezzana, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Carol Povigna, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Fabrizio Rao, Centro Clinico NeMO di Arenzano

Martina Ravot Licheri, Progetto "Disfa e Mangia"

CON LA PRESENZA DEGLI CHEF:

Cristian Benvenuto

Elio Sironi

Roberto Valbuzzi

Fabio Zanetello

