

VENERDI' 27

11.00 -12.00

Show Cooking a cura dello **Chef Vegan Boris** che presenterà: "Cus Cus al cavolo viola" e "Spaghetti alla CarboVeg".

12.00 – 13.20

Show Cooking a cura di **Antonio Armeni**, cuoco di cucina naturale, naturopata ideatore di "Pensiero Olistico", insieme a **Mariangela Bacchettoni** cuoca vegan, presenteranno: "tagliata di seitan al nebbiolo su letto di rucola, con contorno di verza e melagrana" e "Torta di zucca e nocciole con cioccolato fondente allo zenzero".

15.00 – 16:00

La scelta etica vegan e Attività e finalità di Assovegan, a cura di **Renata Balducci**, divulgatrice vegan, Presidente Associazione Vegani italiani Onlus e co-fondatrice del Network VeganOK.

16.00 – 17.00

Presentazione delle "Campagne in difesa dei diritti animali" a cura di **Animalisti Italiani Onlus**.

17.00 – 18.00

"Nutrire l'uomo per salvare il pianeta", a cura del **Dott. Vasco Merciadri**, medico chirurgo, omeopata, membro del Comitato Scientifico di Associazione Vegani Italiani Onlus.

Tanti gli espositori del mondo vegan tra cui: **Mary Rose cosmetici naturali, Hatem Spezie, Dea Oliva, Tao Caffè, Siquor Salute, Gelateria CapoFrio, Muscolo di Grano, Sydella, Royal Green, Prana Food, Aqua Sana, SoloSale, Cajà Vegan.**

SABATO 28

10.30 – 11: 00

Alimentazione verde, biologica e funzionale a cura di **Francisca Area** Royal Green.

12.00 – 13.00

Show cooking a cura di **Francesca Più**, ricercatrice indipendente di alimentazione e salute, easy chef vegana-crudista, scrittrice, blogger e articolista, presenterà "Spaghetti naturali dall'antipasto al dolce".

13.00 -14.00

"Le Ricette di Veganblog.it" presentazione del primo libro di Veganblog.it, la più grande community europea di appassionati di cucina Vegan, edito da Macro Edizioni con **Renata Balducci**, curatrice del libro, autrice dei libri Nobili Scorpacciate Vegan, divulgatrice Vegan e Presidente di Associazione Vegani italiani Onlus e show cooking di alta pasticceria vegan con lo Chef Emanuele Di Biase, socio onorario di AssoVegan.

14.00 – 15.00

"La iena vegana", un libro illustrato per educare bambini e ragazzi ad una sana ed etica alimentazione, a cura di **Pietro Favorito** Direttore Artistico, Editore, Autore presso Cuore Noir Edizioni ed Edizioni Anordest.

15.00 – 16.00

*“I benefici dell'alimentazione vegan” a cura del **Dott. Giorgio Fabbro**, biologo nutrizionista membro del Comitato scientifico di Associazione Vegani italiani Onlus.*

16.00 – 17.00

*“La dieta alcalina il segreto del ben-Essere e l'equilibrio acido-base” a cura del **Dott. Roberto Favata**, Bio Agronomo Alimentare, Esperto in biochimica degli alimenti, sicurezza alimentare e processi produttivi eco-compatibili. Co-fondatore del COCEA di Palermo, Centro per l'Orientamento, la Coerenza e l'Educazione Alimentare. Membro del Comitato Scientifico di Associazione Vegani Italiani Onlus.*

17.00 – 18.00

*“Una strada battuta per la tua salute” a cura del **Dott. Luca Mongiardini** chinesioologo, docente di educazione posturale globale e alimentazione naturale, insieme al **Dott. Giovanni Castellani** educatore posturale, ideatore del “Sistema Benessere Posturale Integrale”, membri del comitato Scientifico Associazione Vegani Italiani Onlus.*

18.00 -18:45

*Presentazione del calendario etico “Italian Vegan Men 2016”, insieme all'ideatrice del progetto **Elisabetta Xsavar**, fotografa-artista, e ad alcuni protagonisti degli scatti.*

DOMENICA 29

10:15 -11:00

*Workshop di educazione posturale a cura del **Dott. Lorenzo Ferrante**, Chinesioologo, esperto in educazione posturale, Nutrizionista Clinico (Master) ideatore del programma Vivere senza dolori, presidente associazione Postur.al.mente (postura-alimentazione-mente) membro del Comitato Scientifico di Associazione Vegani Italiani Onlus.*

11.15 -12.00

*“Maternità e infanzia senza crudeltà: un'alternativa possibile”, a cura di **Laura Meccheri**, educatrice e mamma, diplomata come cuoca naturale, conduce corsi di cucina vegan, socia fondatrice di Associazione Vegani Italiani Onlus.*

12.00 – 13.00

*Conferenza a cura della **Dott.ssa Elena Filipponi**, biologo nutrizionista Membro del Comitato Scientifico di Associazione Vegani Italiani Onlus.*

13.00 -14.00

*Show Cooking a cura di **Marta Filipponi** Chef Vegan , Ambasciatrice di Associazione Vegani Italiani Onlus per la regione Marche.*

14:00 – 15:00

*Presentazione del libro “Sano e Vegano”, edito da Tecniche Nuove e accreditato VeganOK, a cura dell'autore **Dott. Lorenzo Ferrante**, scrittore Master in nutrizione clinica, collaboratore dell'Istituto Nazionale dei tumori di Milano.*

15.00 – 16.00

*Show cooking e Presentazione del libro “Vegan Liberi Tutti”, edito da Infinito Edizioni e accreditato VeganOK a cura dell'autore **Giuseppe Coco**, fisioterapista, consulente nutrizionale, esperto di Medicina Tradizionale Tibetana, Membro del Comitato Etico di Associazione Vegani Italiani Onlus.*

16.00- 17.00

Show cooking "Più ricette sane meno ricette mediche" a cura della **Chef Federica Gif** una tra le più apprezzate foodblogger italiane.

17.00 – 18.00

"Psicoalimentazione vegan e il risveglio della coscienza", a cura della "**Dott.ssa Marilù Mengoni**, biologa nutrizionista e dott.ssa in psicologia, consigliere dell'A.M.I.K. (Associazione Medica Italiana Kousmine).

18.00 -19.00

Presentazione della Certificazione Etica VeganOK a cura di **Sauro Martella** fondatore della certificazione VeganOK, insieme a **Erica Congiu**, biologo nutrizionista, responsabile del controllo etichette certificazione VeganOK.