



NEWSLETTER

DAL 12 FEBBRAIO 2024

Ben ritrovati. Ecco per voi i prossimi appuntamenti e tutte le news.

Buona salute a tutti!

Dott.ssa Rossana Madaschi Nutrizionista - Dietista

--- CORSI DI CUCINA NATURALE





REPLICA

LABORATORIO DI CUCINA NATURALE:

"PICCOLI CHEF AI FORNELLI!"

(dai 6 ai 12 anni con la partecipazione gratuita di un adulto)

Venerdì 16 febbraio

dalle ore 16.30 alle ore 18.00

[\(clicca qui per il volantino\)](#)

Stai pensando a un **corso di cucina naturale** per tuo figlio/a?

Questa è davvero l'occasione per fargli mettere le **"mani in pasta"** con un **laboratorio di cucina naturale** per realizzare e degustare molte ricette realizzate con ingredienti biologici e naturali.

Ci sarà anche la **proiezione di storie e filastrocche divertenti**, al fine di sensibilizzare i **"Piccoli Chef"** a una sana alimentazione e imparare ad assaggiare il cibo!

Preparazioni del laboratorio

- **Coccoline colorate**
- **Faccine divertenti di frutta**
- **Crema spalmabile deliziosa al cacao**
- **Sfiziosi semi di girasole**
- **Il riccio "Uvetto" spiritoso**
- **"Latte" di mandorle autoprodotta**

Inoltre tutti i bambini **riceveranno in omaggio:**

- **l'abbigliamento completo** con pettorina e cappellino da Chef!
- **ricettario completo** del menù realizzato

e poi... non mancherà ovviamente la **degustazione** delle preparazioni realizzate, **palloncini colorati** e **tanto divertimento!**

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

REPLICA LABORATORIO DI CUCINA NATURALE:

"PICCOLI CHEF AI FORNELLI!"

Iscrizioni: per iscriversi è necessario rispondere a questa mail compilando ed inviando la **"Scheda iscrizione"** (**clicca il link**) **indicando esclusivamente i dati del bambino (ad eccezione del cellulare e mail).**

Per coloro che non riuscissero a compilare la scheda in Excel, si richiede di indicare semplicemente, nell'e-mail di risposta, tutti i seguenti dati: **nome, cognome, indirizzo, luogo e data di nascita, recapito telefonico, mail.** La scheda deve essere gentilmente compilata anche da coloro che hanno già partecipato ad altre lezioni di cucina naturale.

Sede: la lezione di cucina naturale si terrà a Bergamo (Celadina) presso la sede “Nutrirsi di salute” in collaborazione con l’associazione culturale “Il Sentiero della Salute”.

La quota di partecipazione è di € 35,00 ed è anche comprensiva della degustazione di tutte le preparazioni della lezione di cucina naturale.

A tutti i partecipanti verrà inoltre consegnato il ricettario e si svilupperanno tematiche di educazione alimentare. Il pagamento avviene all’inizio della lezione di cucina naturale a cui si partecipa.

Per ulteriori informazioni potete inviare un’e-mail all’indirizzo di posta elettronica info@nutrirsidialute.it oppure telefonate al numero di cellulare: **348.811.91.31**



Lezione di cucina

REPLICA

"PASTICCERIA NATURALE:"

GOLOSITÀ E SALUTE!"

Venerdì 16 febbraio

dalle ore 20.00 alle ore 22.30

[\(clicca qui\)](#)

Preparazioni della lezione

- Impasto base: **Pasta frolla** (senza burro e senza uova)
- **Crema pasticcera** (senza latte e senza uova)
- **Muffins soffici e golosi** (senza burro e senza uova)
- **Crostata ai mirtilli** (senza burro e uova)
- **Margarina vegetale autoprodotta** (senza grassi e oli idrogenati)
- **Deliziosa crema spalmabile al cacao** (tipo Nutella)
- **Torta: "Cuore di cioccolato fondente"** (senza uova)
- **Bevanda vegetale di mandorle** (fatta in casa)

Partecipa alla lezione "Pasticceria naturale: golosità e salute!" e scoprirai **tutto il piacere di una sana, leggera e golosa pasticceria!**

Infatti i dolci naturali **non contengono colesterolo**, sono **privi di grassi idrogenati (es. olio di palma)**, sono **ricchi di fibre vegetali**, sono realizzati con **zuccheri di qualità**, hanno un **basso impatto ambientale**, sono **golosissimi** e, come sempre, **facili da realizzare!**

Sono quindi adatti anche a tutti i principianti e stanno attirando sempre più l'attenzione di molte persone (e non solo di intolleranti o allergici a certi componenti), che vogliono affinare le loro papille gustative e scoprire **nuovi sapori più genuini senza però rinunciare alla golosità!**

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

REPLICA "PASTICCERIA NATURALE: GOLOSITÀ E SALUTE!"

Iscrizioni: per iscriversi è necessario rispondere a questa mail compilando ed inviando la **“Scheda iscrizione”** (clicca il link) **indicando esclusivamente i dati del bambino (ad eccezione del cellulare e mail).**

Per coloro che non riuscissero a compilare la scheda in Excel, si richiede di indicare semplicemente, nell'e-mail di risposta, tutti i seguenti dati: **nome, cognome, indirizzo, luogo e data di nascita, recapito telefonico, mail.** La scheda deve essere gentilmente compilata anche da coloro che hanno già partecipato ad altre lezioni di cucina naturale.

Sede: la lezione di cucina naturale si terrà a Bergamo (Celadina) presso la sede “Nutrirsi di salute” in collaborazione con l’associazione culturale “Il Sentiero della Salute”.

La quota di partecipazione è di € 35,00 ed è anche comprensiva della degustazione di tutte le preparazioni della lezione di cucina naturale.

A tutti i partecipanti verrà inoltre consegnato il ricettario e si svilupperanno tematiche di educazione alimentare. Il pagamento avviene all’inizio della lezione di cucina naturale a cui si partecipa.

Per ulteriori informazioni potete inviare un’e-mail all’indirizzo di posta elettronica info@nutrirsidialute.it oppure telefonate al numero di cellulare: **348.811.91.31**



"COMPLEANNI BIOLOGICI PER BAMBINI!"

Stai pensando a una **festa di compleanno alternativa, originale e a sorpresa** per tuo figlio?

Questa è un'idea davvero carina!

Ecco **tutti i piccoli invitati con le "mani in pasta"** (max 12-14) con un **laboratorio di cucina naturale** per realizzare e degustare ricette con ingredienti naturali e biologici.

Non mancheranno ovviamente divertimento, allegria, palloncini colorati, la **"Torta di compleanno"** e.... **anche altre sorprese!**

Per ulteriori informazioni potete inviare un'e-mail all'indirizzo di posta elettronica

info@nutrirsidisalute.it oppure telefonare al numero di cellulare: **347.0332740**



**Vi aspetto in edicola
con la mia rubrica "L'angolo della salute"
tra le pagine di "Cotto e mangiato",
la rivista ufficiale del programma televisivo di Italia 1.**

Carissimi amici iscritti alla newsletter,
ogni mese nella nuova rubrica "**L'angolo della salute**" della
rivista nazionale "**Cotto e mangiato**", potrete leggere il mio
articolo per nutrirsi di salute e "gustare" sane ricette!



Ci vediamo in edicola ogni mese!

--- CONFERENZE E CONVEGNI



Comun Nuovo (BG)

**Conferenza e corso gratuito di educazione alimentare
e di cucina naturale con degustazione
a cura della Dott.ssa Rossana Madaschi**

"La salute in piazza"

(X Edizione)

Sabato 17 febbraio 2024

ore 9.30

Per informazioni e iscrizioni

Tel. 035/334112

Email: biblioteca@comune.comunnuovo.bg.it



Albano S.Alessandro (BG)

**Conferenza e corso gratuito di educazione alimentare
e di cucina naturale con degustazione**

a cura della Dott.ssa Rossana Madaschi

"La salute in piazza"

(X Edizione)

Sabato 24 febbraio 2024

ore 9.30

Per informazioni e iscrizioni

Tel. 035/42.39.211

Email: segreteria@comune.albano.bg.it

--- L'ESPERTA IN TV





BERGAMO TV

Trasmissioni televisive

Carissimi amici,

vi aspetto l'ultimo lunedì di ogni mese alle ore 8.20

su **Bergamo TV!**

Potrete così seguire la nuova serie delle trasmissioni televisive

"Appunti di salute".



Ecco l'ultima puntata televisiva andata in onda:

- **"Sai che...? Curiosità e riflessioni per una sana alimentazione"** con anche la ricetta naturale fotografata (**vedi puntata**)

Vuoi visionare altre puntate televisive con ospite la Dott.ssa Rossana Madaschi?

Visita il sito www.nutrirsidisalute.it (tasto "L'esperta in TV") e clicca la puntata desiderata. **Buona visione!**

- - - ARTICOLI DI SALUTE E INFORMAZIONI



La BACHECA della SALUTE!

"CALCIO E OSTEOPOROSI"

La Dottoressa Luciana Baroni, Neurologa ed esperta in nutrizione, ci spiega come siano errate le informazioni che vengono date a riguardo.



Per visionare il video [clicca qui](#)

Sito: www.scienzavegetariana.it



"LO STUDIO SUI SEMI DI CHIA"

Per fare un po' di chiarezza e capire che cosa ci sia di fondato in tutto ciò che viene propagandato per questi superfood, i ricercatori dell'Università dell'Oregon sono partiti dalla base, e cioè dall'analisi genetica completa, trovando molte conferme.



Per leggere l'articolo [clicca qui](#)



Maltrattamento e uccisione di animali a Ravenna: eutanاسie seriali senza anestetici.

Emergono altri particolari sulla condotta del veterinario Guerra.

Per leggere l'articolo [clicca qui](#)

Sito: www.lav.it



--- CONSULENZE DIETETICHE



ROSSANA MADASCHI



ANNA TALLARINI

- Studio privato di consulenze dietetiche a BERGAMO (Celadina)

"Dimagrire... mangiando! Ed è una promessa!"

Per fissare un appuntamento potete inviare un'email all'indirizzo info@nutrirsidisalute.it, oppure telefonare al numero **347.0332740** Per maggiori informazioni visita il sito www.nutrirsidisalute.it

Consulenze dietetiche (Studio privato)

Entrate ed uscite energetiche possono essere paragonate ai due piatti di una bilancia che, per poter mantenere il peso nella norma, devono essere in equilibrio.

Nel corso della vita, però, non è semplice raggiungere e preservare questa armonia e, a incidere negativamente, molto spesso vi sono fattori quali la sedentarietà o gli stati di malattia.

È necessario pertanto riequilibrare entrambi i piatti della bilancia energetica: da un lato modificando le entrate (ciò che mangiamo) e dall'altro considerando anche le uscite energetiche (attività fisica e lavorativa).

Il benessere non è tuttavia solamente una questione di peso!

Come affermano le Linee Guida per una sana alimentazione italiana, infatti, non esiste l'alimento "completo" o "perfetto" che sia in grado di soddisfare da solo le nostre necessità nutritive.

Per tale ragione è opportuno ricordare che **“La varietà di cibi sani è alla base della salute” e, vi assicuro, si può dimagrire... mangiando (è una promessa)!**

Consulenze dietetiche con programmi alimentari su appuntamento

- Diete dimagranti
- Diete per chi ha colesterolo e trigliceridi alti
- Diete per ipertesi
- Diete per intolleranze (al lattosio, ai lieviti, al glutine ecc.)
- Diete per celiaci
- Diete per chi soffre di esofago, stomaco e intestino affaticati
- Diete per chi soffre di problematiche tiroidee
- Diete normocaloriche bilanciate
- Diete vegetariane
- Diete vegane

oppure altre diete in base a richieste personali.

Sede

Studio privato della Dott.ssa Rossana Madaschi Nutrizionista - Dietista, Via Monte Tesoro, 12 (zona

Celadina) Bergamo.

ATB: linee bus n° 7 e n° 8

Orari di apertura

Lo studio è aperto nei seguenti orari: 8.30-13.30 14.30-20.30

martedì: 18.00 - 22.00

sabato: 8.30-18.30 (con orario continuato)

Per fissare un appuntamento

Telefonare al numero 347.0332740, oppure inviare una mail: info@nutrirsidialute.it

Consulenze a cura di:

- **Dott.ssa Rossana Madaschi, Nutrizionista - Dietista**, per l'elaborazione dei programmi alimentari
- **Dott.ssa Anna Tallarini, Nutrizionista - Dietista**, per la valutazione nutrizionale

Per maggiori informazioni visita il sito www.nutrirsidialute.it



- Studio di consulenze dietetiche presso "PLAYFITNESS"

"Playfitness" è un nuovo **centro sportivo** con **poliambulatorio medico**.

L'**équipe lavora in team** per rendere disponibili percorsi personalizzati con medico, nutrizionista, massoterapista e altri operatori della salute per una **migliore esperienza sportiva e cura del corpo a 360 gradi**.

Professionisti del benessere qualificati offrono programmi di allenamento personalizzati per soddisfare ogni esigenza in modo sano e sostenibile.

Presso il **centro sportivo "Playfitness"** sono disponibili:

una **sala attrezzi di oltre 1500 mq dotata di macchinari di ultima generazione** targati Precor e Technogym, una **location ampia e luminosa per lo svolgimento dei migliori corsi di gruppo** tutti a tempo di musica e guidati da trainer certificati, una **station Triform** per un'esperienza sportiva completa ed efficace, un' **area benessere con sauna, bagno turco, doccia emozionale, oasi relax e grotta del sale, docce e spogliatoi riservati** e altri

servizi che potranno essere personalizzati e soddisfare le esigenze di tutti coloro che desiderano mantenersi in forma e sperimentare in modo diretto che lo sport è sinonimo di salute! Inoltre è possibile effettuare **visite mediche con rilascio di certificato di buona salute** direttamente presso il centro sportivo.

Desideri perdere peso?

Prenota presso "**Playfitness**" anche **una consulenza dietetica** a cura della **Dott.ssa Rossana Madaschi, Nutrizionista - Dietista** per l'elaborazione dei programmi alimentari e per la valutazione nutrizionale.

Il nostro motto è: **"SPORT E ALIMENTI DA SEMPRE VINCENTI!"**

Per info e prenotare la consulenza dietetica:

Centro sportivo "Playfitness"

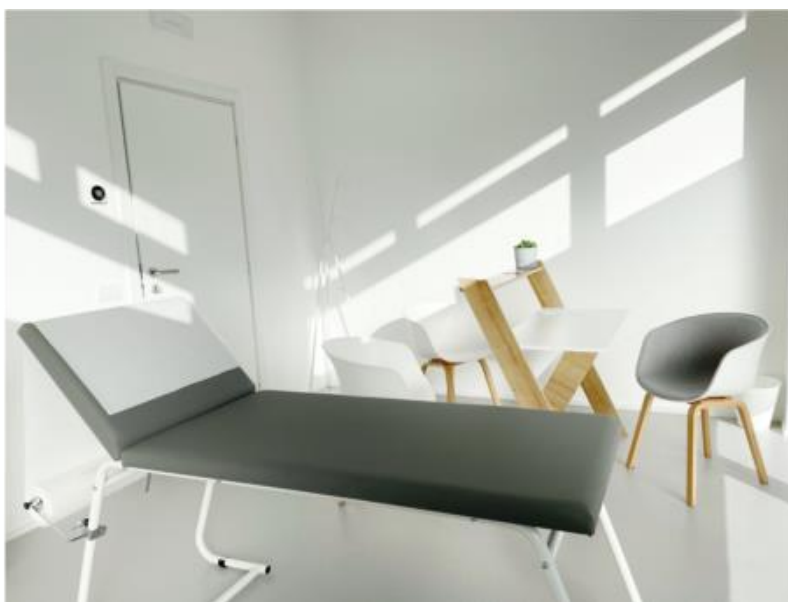
Via Celadina, 5

24020 Gorle (Bg)

Tel. 035.299110

Cell. 331.8583329

Visita il sito www.palestrainforma.it (Playfitness)



- Studio di consulenze dietetiche presso "LATUASALUTE"

"Latuasalute" è un nuovissimo e moderno **poliambulatorio medico**.

I **professionisti lavorano in team** per garantire la pluralità di competenze e offrire diagnosi e percorsi individualizzati e mirati.

Sono sul territorio dal 1996 come odontoiatri e dal 2020 la struttura si amplia diventando Poliambulatorio medico specialistico.

L'obiettivo è quello di porre **al centro le esigenze del paziente**, il suo stato di salute, **con attenzione umana e competenza professionale** necessarie a soddisfare ogni bisogno di diagnosi e cura.

Presso il poliambulatorio medico "**Latuasalute**" è possibile **prenotare una consulenza dietetica** a cura della **Dott.ssa Rossana Madaschi, Nutrizionista - Dietista**, per l'elaborazione dei programmi alimentari e la valutazione nutrizionale.

Visita il sito www.latuasalute.net

Per info e prenotare l'appuntamento:

Poliambulatorio medico "LATUASALUTE"

Via Europa, 115 24022

ALZANO LOMBARDO - NESE (BG)

Tel. 035.510076

Cell. 335.5853871

Per prenotare una visita puoi consultare anche il sito: "Mio dottore" www.miodottore.it

--- PROGETTI PER "NUTRIRSI DI SALUTE"





"SOS per l'alimentazione della tua famiglia?"

La nutrizionista vien da te!"

Desideri da tempo mangiare in modo sano, equilibrato, ma **senza rinunciare al piacere della buona tavola?**

Hai già sperimentato in prima persona i **benefici di una sana cucina**, ma ti è difficile trasmetterla ai tuoi familiari e soprattutto ai tuoi figli?

Ti ritrovi spesso a non saper cosa cucinare, oppure dover preparare **menù differenti per familiari** con intolleranze o allergie o perché richiedono menù differenti in base alle loro esigenze?

Vuoi **imparare a cucinare con uno stile di vita sano?**

Sai abbinare in modo corretto gli alimenti in base ai principi nutritivi che contengono (carboidrati, proteine, grassi, ecc.) e che non devono mai mancare in una **corretta alimentazione?**

"Invitami" nella tua cucina!

Ti aiuterò a realizzare **menù equilibrati per un mese intero**, corredati da un **ricco ricettario con sequenze**

fotografiche di preparazioni semplici, facili e sfiziose!

Sarà **facile raggiungere risultati soddisfacenti** seguendo un piano alimentare corretto e poi...

"naturalmente" in cucina con la creazione di tante sane ricette!

Questo progetto ha la **durata di 2 ore** ed è possibile programmarlo in diversi giorni e orari (anche in fasce serali) **in presenza oppure online!**

Costo: € 125,00

Per ulteriori informazioni inviare un'email a info@nutrirsidisalute.it indicando gentilmente un recapito telefonico per essere contattati e la fascia oraria di preferenza.



Servizio personalizzato di educazione alimentare

per la prevenzione dei tumori

Presso la sede ANVOLT (Bergamo) è attivo un **servizio di prevenzione dei tumori** finalizzato a insegnare un nuovo e salutare modo di alimentarsi che aiuti le persone a migliorare il proprio stile di vita, allo scopo di ridurre il rischio di INSORGENZA DI TUMORI.

Tale servizio sarà curato dalla Dott.ssa Rossana Madaschi, Nutrizionista - Dietista e Docente di Scienza dell'alimentazione (www.nutrirsidisalute.it).

Chi volesse usufruire di questo servizio di prevenzione dei tumori, può chiedere informazioni direttamente alla segreteria degli ambulatori di Via Palma il Vecchio 59/61 di Bergamo:

tel. 035.249093

e-mail: bergamo@anvolt.org

sito: www.anvolt.org

Il servizio non è a pagamento, ma si potrà lasciare un'offerta libera per sostenere l'associazione Anvolt (Associazione Nazionale Volontari Lotta Contro i Tumori).

--- SCRITTI PER VOI





Cari amici iscritti alla newsletter,

potrete trovare in libreria il mio libro dal titolo:

"Dalla spesa alla tavola!"

Descrizione

Oggi **orientarsi tra scaffali ricolmi di alimenti e bevande è davvero difficile!**

Bisogna resistere alla tentazione di scegliere prodotti apparentemente più invitanti, prevalentemente di origine industriale, e propendere piuttosto per cibi e bevande più "puliti".

L'obiettivo è riscoprire un'alimentazione più sana e naturale, rispettosa della stagionalità, priva di additivi chimici, ma anche sostenibile per ridurre l'impatto ambientale. A questo scopo è importante puntare su ingredienti vegetali. Tutto ciò suona molto bello... ma anche molto difficile da mettere in pratica! In realtà è più facile di quanto sembri. Attraverso le pagine di questo libro, metterò a vostra disposizione le **conoscenze scientifiche e la mia esperienza di nutrizionista-dietista per guidarvi**, passo dopo passo, **dal negozio alla tavola!**

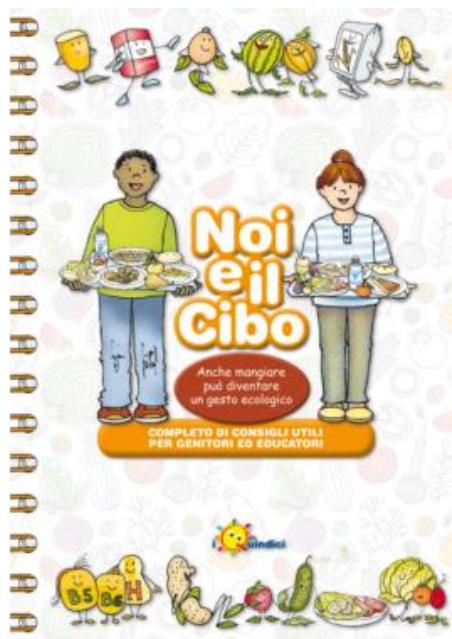
Dettagli Libro

Editore: Enea Edizioni

Autore: Dott.ssa Rossana Madaschi Nutrizionista - Dietista

Anno Pubblicazione: febbraio 2020

Formato Libro: EAN13 9788867730919



Vi aspetto in libreria (anche online)

con il mio libro "Noi e il cibo" (per bambini)

Autrici: Crippa Angelita e Rossana Madaschi (Nutrizioniste)

Illustratrice: Franca Vitali

in collaborazione con Punto Ristorazione di Gorle



Cari bambini, da tempo gli scienziati affermano che la vostra alimentazione è troppo ricca in proteine, grassi animali, zuccheri semplici e calorie.

È molto importante variare la propria dieta e consumare alimenti sani ricchi di principi nutritivi come verdura, frutta che contengono tante vitamine, sali minerali, fibre e sostanze importanti per la vostra crescita.

Se vi abituate sin da piccoli a mangiare sano, sicuramente potrete prevenire e ridurre molti dei disturbi e delle malattie legate all'età adulta.

Mangiare sano non vuol dire penalizzare il sapore dei cibi, come spesso si pensa. ma significa fare scelte equilibrate, non esagerare con le porzioni e seguire un modello di dieta di tipo mediterraneo con riferimento anche a diete prive di carne.

E non dimenticate di coinvolgere in questo percorso anche tutta la vostra famiglia! (Età di lettura da 8 anni).

In questo libro destinato a bambini e ragazzi (e riccamente illustrato), si passano in rassegna le parole chiave per instaurare un corretto rapporto con il cibo, oltre ad assicurare un'equilibrata crescita e il rispetto dell'ambiente. Altre pagine contengono "Consigli utili" destinate a genitori ed educatori.

Per maggiori informazioni visita il sito: <https://www.ibs.it/noi-cibo-libro-vari/e/9788895239385>



"InfoSOStenibile"

Periodico di informazione culturale e stili di vita con uno **spazio dedicato all'alimentazione** dove potrete leggere i miei **articoli di educazione alimentare "Nutrirsi di salute"**.

Tutti i partecipanti ai corsi di cucina naturale riceveranno **in omaggio una copia di "InfoSOStenibile"**.

Direttore Diego Moratti

E-mail: direttore@infosostenibile.it

Sito: www.infosostenibile.it

Buona salute a tutti...
perché al 1° posto c'è la salute!

DOTT.SSA ROSSANA MADASCHI

Nutrizionista - Dietista e Docente di Scienza dell'alimentazione

Cell: +39 347 0332740

E-mail: info@nutrirsidialute.it

Sito: www.nutrirsidialute.it