

LA FILOSOFIA DELLA PROPOSTA

Come diceva il grande filosofo tedesco Feuerbach, **"siamo quello che mangiamo"**. Per Feuerbach, la teoria degli alimenti è di grande importanza: i cibi si trasformano in sangue, il sangue in cuore e cervello, in materia di pensieri e di sentimenti. L'alimento umano è il fondamento della cultura e del sentimento. Se si vuole migliorare come persone - e quindi come popolo - occorre avere un'alimentazione migliore. Mangiare bene significa quindi prenderci cura di noi in senso globale.

La vita che oggi tutti conduciamo, però, molto spesso ci spinge, per ragioni di tempo e comodità, ad optare per cibi pronti, poco nutrienti e composti di ingredienti non salutari

Per rispondere ai bisogni di chi vuole bene a se stesso e vuole far del bene alla propria famiglia, c'è da oggi a Melegnano una nuova opportunità rivolta proprio a coloro che desiderino nutrirsi di piatti sani, cucinati con amore e perizia. Piatti buoni e saporiti e, soprattutto, **già pronti da portare in tavola e da gustare.**

L'innovativo progetto nasce dall'incontro di due professionalità diverse legate dalla medesima passione: **quella per il buon cibo. Un cibo buono in tutti i sensi**

La nostra proposta si rivolge così sia ai cultori del buon cibo interessati alla propria salute che vogliono imparare a **nutrirsi in maniera corretta e attenta al benessere**, sia a coloro che, per scelta o necessità, desiderino evitare determinati alimenti (intolleranti, vegani, vegetariani, ecc.)

IRENE CATANZARITI

Naturopata ai sensi della legge 4/2013, diplomata presso la Scuola di Naturopatia dell'Istituto Riza di Medicina Psicosomatica e iscritta al Registro Operatori in Discipline Bionaturali della Regione Lombardia

BFRP (Bach Foundation Registered Practitioner) - Consulente Fiori di Bach riconosciuta e iscritta presso il registro inglese della Fondazione Bach

Operatore DIETA GIFT iscritta nell'elenco operatori autorizzati GIFT, riconoscimento rilasciato da SMA (Servizi Medici Associati) di Milano.

Specializzata in alimentazione naturale e riequilibrio alimentare, Fiori di Bach, uso di erbe, gemmoderivati, oligoelementi, oli essenziali, tecniche immaginative di rilassamento, scrittura creativa.



FARINADOPPIOZERO

Tutti coloro che preparano cibo per gli altri, hanno da sempre un "ingrediente segreto" per far risultare le proprie squisitezze assolutamente perfette, quasi come fosse una firma che sigilla in maniera riconoscibile una specialità ed il suo autore.

Anche noi di Farinadoppiozero abbiamo il nostro ingrediente magico e fondamentale: la qualità.

Scegliamo infatti ogni singolo ingrediente solo dopo aver conosciuto il partner, visitato i luoghi di produzione e assaggiato il prodotto che, nella maggioranza dei casi, personalizziamo nelle nostre ricette.

Per quanto riguarda invece le materie prime, utilizziamo prodotti sani, possibilmente biologici. Mai OGM.

Il nostro lavoro è tutto qui, si basa su questi pochi elementi. Tradire questa filosofia vorrebbe dire tradire il nostro modo di concepire un lavoro, una passione, un progetto.