

“Alimentazione funzionale e smart food”

Rimini, 28 aprile 2016 – Una nuova trasferta per la **sammarinese Paola di Giambattista**, la naturopata e consulente alimentare vegana che ogni settimana ha in calendario numerosi appuntamenti in tutta la Penisola, dove presta la propria consulenza.

Il prossimo è previsto per sabato 30 aprile a Sassuolo, in provincia di Modena, dove a partire dalle ore 16.00 presso il Ristorante Green e Go Kitchen terrà la Conferenza dal titolo **“Alimentazione funzionale e Smart Food – Come scegliere il cibo migliore per nutrirsi in maniera sana”**.

L'appuntamento che s'inserisce appieno nell'ambito delle attività proposte dal Ristorante è dedicato al mondo degli alimenti funzionali: **superfood, antiage, cruelty and gluten free**.

Nell'occasione **Paola di Giambattista** grande esperta di cucina vegana, vegetariana e consulente nella regione Emilia-Romagna di numerosi ristoranti che seguono la filosofia del mangiare sano e di un'alimentazione corretta, punterà il focus sulla scelta del cibo migliore, sugli abbinamenti dei vari ingredienti, sull'alimentazione funzionale e anti-aging.

La conferenza sarà accompagnata da un piacevole e gustoso buffet a base vegetale proposto dalle titolari e cuoche del Ristorante Green e Go Kitchen Daniela Betta e Simona Corti.

Paola Di Giambattista oltre a essere educatrice alimentare, è Naturopata con studi di Ayurveda, Floriterapia e alimentazione funzionale e antiage.

Green Go Kitchen si come ristorante in cui è possibile mangiare vegano in mille declinazioni nonché luogo in cui è possibile acquistare prodotti di nicchia e organizzare eventi.

Ufficio Stampa Nuova Comunicazione

Laura Ravasio cell. 348 9330574 ravasio@nuovacomunicazione.com

www.nuovacomunicazione.com

