



Wellness Food Festival, Cesena dedica 2 giorni al benessere

Si scaldano i motori per il Wellness Food Festival 2017, la seconda edizione dell'evento dedicato al benessere e alla sana alimentazione che si svolge, presso la fiera di Cesena, sabato 1 e domenica 2 aprile.

Oggi un numero crescente di persone sceglie di avvicinarsi a una filosofia di vita e alimentare sempre più green, proiettata al rispetto della natura, degli animali e anche al conseguimento di uno stile sano e salutare, con i conseguenti benefici per il proprio stato di salute psico-fisico. E che sia una scelta etica, ideologica, di benessere o culturale poco importa. Proprio per questo la Romagna, da sempre patria del Wellness, e da sempre attenta alle nuove tendenze, si fa

promotrice e portavoce di una manifestazione in grande espansione.



Wellness Food Festival

Bio, Vegan, Fusion

1 - 2 Aprile 2017
Cesena Fiera

Wellness Food Festival 2017: si parte il 1 aprile

Wellness Food Festival 2017, che si svolge a **Cesena il 1 e 2 aprile 2017**, è una kermesse interamente dedicata al mondo biologico, [vegan](#) e fusion. Dopo lo strepitoso debutto dello scorso anno, che ha visto personaggi importanti come **Carlo Cracco** prestare la loro immagine, torna a **Cesena Fiera** questa importante iniziativa che approfondisce il mondo green sotto vari aspetti, da quello alimentare a quello della tutela ambientale senza trascurare le pratiche che creano equilibrio fra mente e corpo. Anche questa seconda edizione si affiancherà a **Hobby & Garden**, il **Salone degli orti e dei giardini**, dedicato agli amanti del pollice verde e della vita all'aria aperta.

Forum sul Benessere Alimentare

Nell'ambito dell'evento, sabato 1 aprile alle 10.30, si svolgerà anche il **Forum sul Benessere Alimentare**, promosso da Almaverde Bio. Infatti, un ampio spazio della fiera è destinato agli approfondimenti alimentari e agli show cooking in collaborazione con professionisti della cucina vegana, biologica e orientale che daranno preziosi consigli a chi vuole avvicinarsi a questo mondo pieno di profumi, di sapori e ancora tutto da esplorare e conoscere.



Grandi ospiti attesi

Ospite d'eccezione per la seconda edizione sarà [Simone Rugiati](#), testimonial della manifestazione, che si esibirà **sabato 1 aprile alle ore 13 con uno show cooking**, in presa diretta, su come si cucina un piatto sano e nutriente. Ma non sarà il solo a elargire preziosi consigli, altre firme importanti del mondo enogastronomico si esibiranno con show cooking o con presentazioni al pubblico:

- **Marco Dalboni** barman professionista, insegnerà dei trucchi per produrre ottimi BioCocktail a base di frutta fresca e verdura estratta a freddo, frullati "verdi" con alto contenuto di clorofilla o con yogurt vegetale, frutta, spezie e acque aromatiche;
- **Bettina in cucina**, food blogger specializzata in ricette vegetariane, vegane, senza uova e con prodotti biologici e a km 0;
- **Jessica e Lorenzo di Cucinare secondo natura**, foodblogger, autori di ricette vegane e seguaci di un modo di cucinare che rispetta le stagioni e il nostro pianeta;
- **Annalisa Calandrini**, naturopata, food blogger, sperimentatrice di **piatti e ricette salutari**, famosa per la sua capacità di abbinare la tradizione romagnola alla cucina naturale ricorrendo a farine integrali senza glutine, frutta secca, ingredienti sani e soprattutto tante verdure;
- **Emanuele De Biase** il pasticciere vegan con la passione del gelato;
- **Monia Amadori** fondatrice della Scuola di **Cucina Cooking Passion** e dell'associazione "CiBici, cibi & bici" che unisce le sue più grandi passioni, il mondo della bicicletta con quello di una cucina salutare e sportiva;

- **Dealma Franceschetti**, terapeuta e cuoca macrobiotica, fondatrice di “**La Via Macrobiotica**”;
- **Roberto Corbara** giovane e brillante chef del Ristorante da Giorgio di Cesenatico;
- **Alessandro Conte** chef della Forneria Veneziana pasticceria dalle specialità gluten free.

Lo spazio dedicato al *well living*

Non solo di cibo è fatto l'uomo e, proprio per questo, all'interno di **Wellness Food Festival 2017**, saranno trattati molti altri argomenti appartenenti al **well living** che mettono in primo piano la cura del corpo e della mente nonché l'equilibrio tra di essi come obiettivo principale. Largo dunque anche a **relax e trattamenti**, con associazioni e centri specializzati che propongono cure tradizionali, complementari, alternative, olistiche e terapie naturali.

Anche massaggi e Yoga

Durante le due giornate in fiera sarà possibile provare **vari tipi di massaggi**, dai più tradizionali a quelli orientali, fino sperimentare nuove forme di stimolazioni del corpo come l'**ayurvedico**, ma anche la riflessologia plantare, i trattamenti con i suoni delle “campane tibetane”, il *rebyrthing* evolutivo, lo yoga della risata, l'agopuntura, la musicoterapia, e tanto altro ancora.

Altro protagonista sarà lo **Yoga** con le sue diverse declinazioni: verranno proposte numerose varianti di questa disciplina, dalle più rilassanti e riflessive a quelle più energiche e dinamiche, per arricchire la conoscenza di questa disciplina ricca di sfaccettature e andare incontro alle esigenze di tutti, sia praticanti che curiosi. Per fare ciò sono state selezionate 15 Scuole di Yoga tra le più qualificate del territorio, con uno spazio dedicato all'interno dell'**Area Yoga** per presentare attività e condurre seminari di approfondimento e *free class* gratuite aperte a tutti.

Momenti di intrattenimento e spettacoli

Momenti d'intrattenimento, spettacoli musicali di danza e giochi per garantire anche una dimensione ludica, ritenuta molto importante per stimolare il benessere. Uno spazio sarà dedicato allo shopping, per gli acquisti bio-sostenibili: abbigliamento, accessori, oggettistica e attrezzature per la cura del corpo.

Hobby&Garden 2017

Wellness Food Festival 2017 si svolge in contemporanea con **Hobby&Garden**, la fiera dedicata a tutti i cultori del pollice verde. Anche questa non sarà una semplice mostra-mercato dedicata all'agricoltura e al tempo libero ma un vero e proprio Salone di conoscenza in cui scoprire, vivendolo in prima persona, le ricchezze del mondo rurale, grazie ai numerosi laboratori per adulti, coordinati da **Alimos**.

Si va dalla preparazione di intrecci ornamentali per il giardino alla lavorazione del feltro, dai consigli per ottenere un orto più produttivo a quelli per curare un bonsai oppure per organizzare indimenticabili feste in giardino.

Attrazioni per i bambini

I più piccoli, attraverso percorsi sensoriali, merende golose e speciali laboratori (come quello per costruire il proprio giardino delle farfalle o quello per creare coloratissime decorazione a tema) saranno i veri protagonisti della rassegna. A loro verranno anche dedicati importanti momenti ludici come lo spettacolo di canzone e teatro “**Il pianeta terra e altre cose**” oppure le narrazioni animate del **Teatro Distracci** che trasformerà la fiera in una fiaba in cui gli spettatori diventano protagonisti.

Un festival dedicato al green è un festival che guarda al futuro e i bambini sono un grande patrimonio cui trasmettere la conoscenza e la possibilità di vivere in un pianeta migliore.

Per ulteriori informazioni sul programma: www.wellnessfoodfestival.it.

Data di creazione

25/03/2017

Autore

amelia-dipietro