

# LA CINA È VICINA

Un medico agopuntore di grande esperienza e uno chef di formazione internazionale insieme per una serata alla ricerca di un approccio equilibrato alla vita quotidiana ed al cibo





**SERGIO PERINI**, medico chirurgo, Presidente dell'UMAB (Unione Medici Agopuntori di Brescia) e direttore del corso di specializzazione triennale in agopuntura, psicoterapeuta, autore di numerose pubblicazioni scientifiche e divulgative, profondo conoscitore della cultura cinese, nella prima parte della serata tratterà i caratteri dell'approccio cinese all'individuo e alla nutrizione. Un approccio 'olistico' che smantella una concezione 'biochimica' del cibo e rimette il sapore al centro del rapporto con gli alimenti, offrendoci una prospettiva controcorrente ma forse attualissima in questo profondo disorientamento procurato dal 'dilemma dell'onnivoro'.



**RICCARDO COMINARDI**, chef di formazione internazionale, tiratore con l'arco, presenterà nella seconda parte della serata alcune preparazioni tipiche della cultura cinese (nella consapevolezza che parliamo di un continente) mostrando come pochi elementi cucinati in una sola padella (wok) possano essere non solo buoni e salutari, ma perfettamente funzionali al nostro stile di vita e applicati vantaggiosamente nella vita quotidiana.



**26 giugno 2019**  
dalle ore 18.30 alle ore 22.30



Sede delle serate:  
CAST Alimenti, via Serenissima 5, Brescia



**€ 50,00 IVA compresa**  
Il costo comprende la partecipazione all'incontro, l'abstract del dott. Perini su Medicina Tradizionale Cinese e prevenzione, il ricettario e l'assaggio di alcune delle preparazioni dimostrate in aula

## Programma

Evoluzione storica e contemporaneità della Medicina Tradizionale Cinese / Caratteristiche diagnostiche, semeiologiche e terapeutiche / L'approccio preventivo / Integrazione tra Medicina Tradizionale Cinese e Medicina Occidentale / Gli insegnamenti per la prevenzione e i rapporti col cibo

## Preparazioni

Hong Shao Rou di maiale caramellato / Yuxiangqiezi (melanzane speziate alla sishuanese) / Noodle con zenzero, latte di cocco, lemongrass, code di gamberi e calamari / Kawap (spiedini di carne aromatici) / Ravioli cinesi Xiaolongbao



Alla fine della serata i partecipanti assaggeranno i piatti preparati e potranno sperimentarne il sapore e la loro utilità quotidiana

## Magazzino Alimentare

via Serenissima 5 / 25135 Brescia  
tel. 030.2357330

Informazioni e iscrizioni:  
[corsi@scuoladicucinaintelligente.it](mailto:corsi@scuoladicucinaintelligente.it)  
[www.scuoladicucinaintelligente.it](http://www.scuoladicucinaintelligente.it)

