

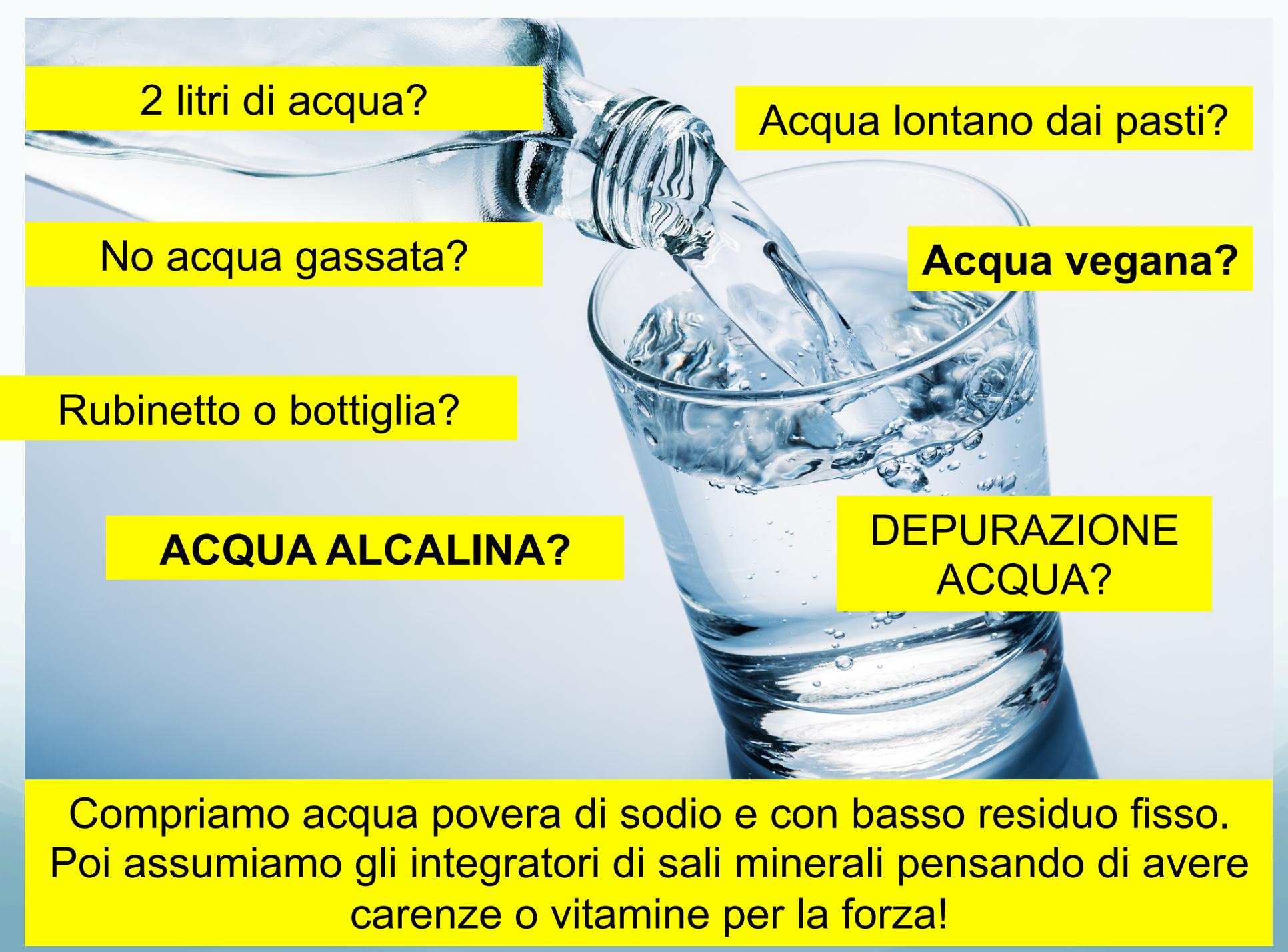
La Bevanda di Acqua e Limone: la Doccia Interna Mattutina

**PERSONAL
COACH
DEL BENESSERE**



 **depurarsi**
depura il tuo corpo con le terapie naturali

**SENZA ALCUNA BASE, SENZA NESSUNA RICERCA A SUPPORTO,
SENZA NESSUNA MOTIVAZIONE SE NON IL
MANTRA DELL'EPURAZIONE DALLE TOSSINE!**

A clear glass bottle is tilted, pouring water into a glass. The water is captured in mid-pour, creating a dynamic splash and bubbles in the glass. The background is a soft, light blue gradient.

2 litri di acqua?

Acqua lontano dai pasti?

No acqua gassata?

Acqua vegana?

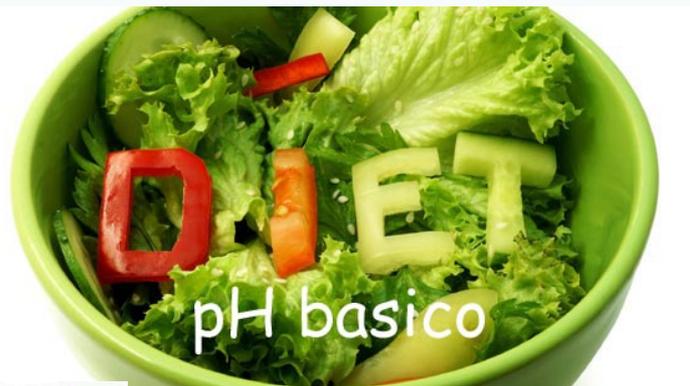
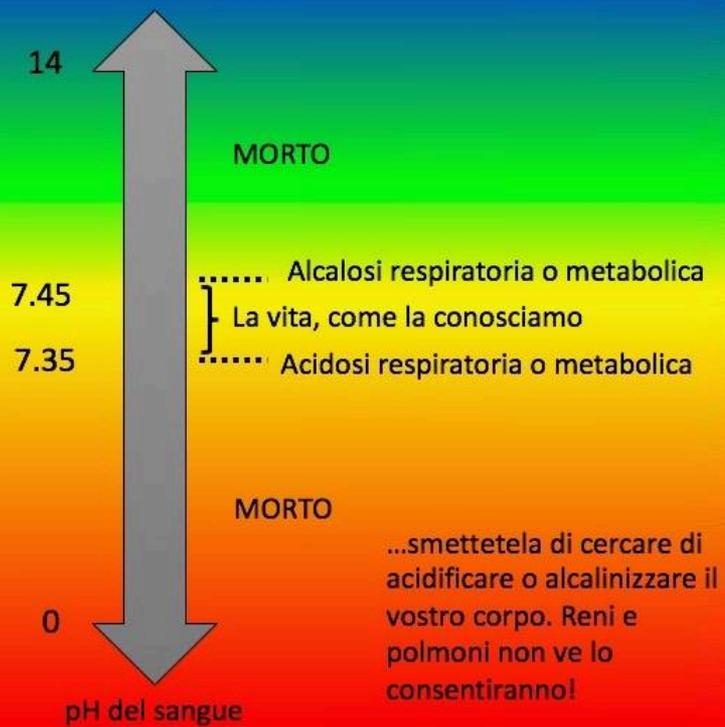
Rubinetto o bottiglia?

ACQUA ALCALINA?

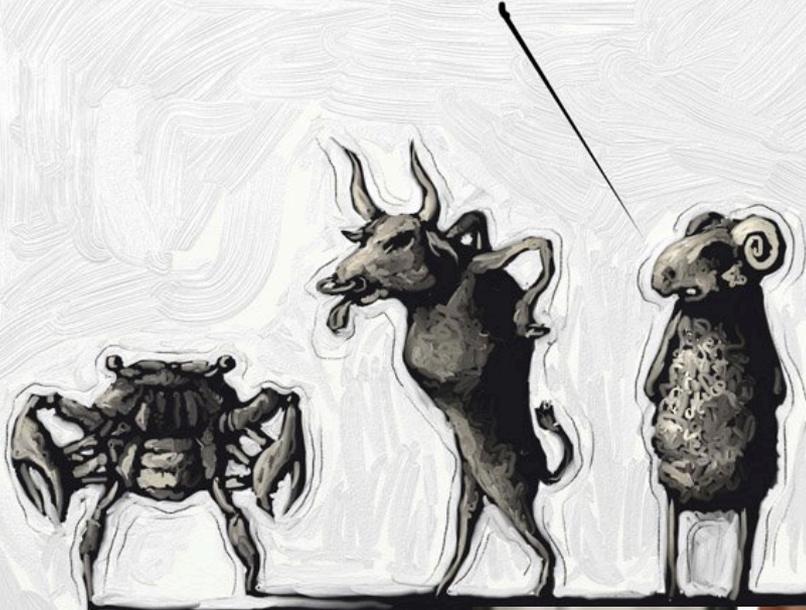
**DEPURAZIONE
ACQUA?**

Compriamo acqua povera di sodio e con basso residuo fisso.
Poi assumiamo gli integratori di sali minerali pensando di avere
carenze o vitamine per la forza!

Equilibrio acido-base per principianti



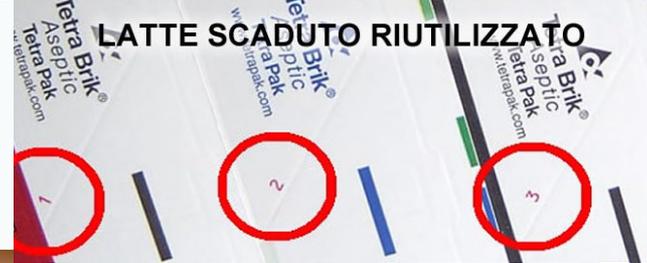
la smetti di provocare il cancro?



fabiomagnasciutti



LATTE SCADUTO RIUTILIZZATO



15 Veleni Bianchi

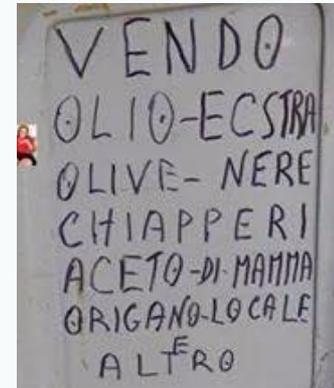


Che Consumiamo Ogni Giorno

Siamo passati dall'aver la televisione in cucina a vedere la cucina in televisione.



SAGRE, DEGUSTAZIONI
COACH, NATUROPATI
SOMMELIER
STREET FOOD



FOOD BLOGGER e FOODIES
FOODCRAZIA
FIERE DI SETTORE
CIBO SANO?
MERCATINI D'ELITE



CUOCHI CHE PARLANO DI SALUTE?

Il marketing dei ristoranti è quello di puntare ai prodotti locali della cucina povera (perché tutti siamo ricchi!)

menù con spaghetti biologico di grano integrale Senatore Cappelli di **Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco**, alla crema di riccio e bottarga di muggine, con un calice di Massovivo 2014, Vermentino dell'Ammiraglia Frescobaldi e caffè.



**Tutti vogliono l'integrale
(una volta volevano
quello raffinato)**

**Ricette e prodotti
tipici tutto l'anno!
RICETTE DELLA
TRADIZIONE 😊**

Fior di ricotta di pezzata rossa con miele e pepe
Pane di zucca, mortadella di Bonfatti (Pres. Slow food)
Trancio di baguette, lardo extra dolce e pomodorini secchi
Mini panino integrale con hamburger di vitellone del Sannio
Pane nero, burro salato di Normandia e alici di Sciacca
Tonno Affumicato, misto di verde e riduzione di balsamico
Salmone affumicato e fior di latte di pezzata rossa
5 varietà a scelta € 7,00

Cosa sarebbe la ristorazione senza globalizzazione?

Il cibo è diventato per ricchi e per poveri.

E a decidere il prezzo sono le etichette o il business del momento. **Comandano le etichette e gli slogan.**

Viviamo nell'era dei claims e le persone non sanno nulla di quel cibo, come viene fatto e da chi.

IL CIBO NON HA BISOGNO DI SLOGAN!

Ma è importante non esagerare con i prezzi.

Un barattolino di sale e timo o rosmarino a 3 euro?

Un litro di olio a 20 euro?

Una marmellata a 6-7 euro?

Solo perché è “artigianale”?

Cibo industriale causa dei problemi?

Comprare dal contadino?