

Curriculum Vitae

Non può esistere la vera conoscenza se non si fa esperienza di ciò che si è appreso a livello teorico.

Comprendere che gli alimenti che ingeriamo non sono solo assemblaggio chimico di molecole chiamate proteine, grassi, carboidrati, vitamine e oligoelementi, ma che la natura ha creato straordinarie interazioni energetiche tali da donarci sapori, profumi, forme e colori di straordinaria bellezza e intensità, non è stato un passaggio scontato nella mia vita.

La passione mi trascina a trasmettere alle persone che si rivolgono a me quanto di meraviglioso la natura ci dona ogni giorno e che non dobbiamo permettere che venga rovinato e denaturato da coloro che pensano diversamente.

Saper cucinare i diversi cibi per ottenere un determinato effetto sul nostro organismo, sano o malato, è un'arte che passa inesorabilmente attraverso la passione e la dedizione. Non è più, quindi, solo mettere nel microonde cibi confezionati già pronti, ma è ritornare "dietro a fornelli di casa" con la consapevolezza di ciò che si sta preparando e quale effetto si desidera ottenere sulle persone che li mangeranno .

Anche i sentimenti con cui ci si avvicina alle pietanze è fondamentale per poter trasferire il nostro intento in quello che stiamo cucinando.

Tutto questo è sperimentato da me e da tutte le persone alle quali ho cercato di trasferire queste conoscenze. Trasferire, infatti, alle persone, soprattutto malate, la comprensione che l'alimentazione è la PRIMA "MEDICINA" è il principale scopo delle mie consulenze: d'altra parte le nostre cellule traggono il loro nutrimento per costruire le molecole di cui hanno bisogno per crescere, differenziarsi e riprodursi dagli alimenti che noi forniamo loro.