

la cucina amica dei reni

Milano, via Tortona 32
Italian Makers Village



22 maggio 2015, ore 17.30

Iperensione arteriosa: il sale è necessario?

Nefrologi: Maurizio Gallieni (Milano, H. San Carlo)

Federico Pieruzzi (Monza, H. San Gerardo)

Dietista: Silvana Mastriani (Monza, H. San Gerardo)

Cuochi: Scuola Alberghiera "Don Gnocchi" di Carate Brianza

11 giugno 2015, ore 17.30

Diabete mellito: come sostituiamo lo zucchero?

Nefrologi: Ugo Teatini (Bollate, H. Salvini)

Donatella Spotti (Milano, H. San Raffaele)

Dietista: Gabriella Panigoni (Milano, H. San Raffaele)

Cuochi: Scuola Alberghiera "A. Olivetti" di Monza

9 luglio 2015, ore 17.30

Obesità: cibi gustosi con poche calorie

Nefrologi: Carlo Guastoni (Legnano, H. Civile)

Claudio Pozzi (Cinisello B, H. Bassini)

Dietista: Cecilia Biazzi (Cinisello B, H. Bassini)

Cuochi: Scuola Alberghiera "G. Brera" di Milano

10 settembre 2015, ore 17.30

Malattia renale cronica: piatti buoni anche senza proteine

Nefrologi: Aurelio Limido (Milano, H. Fatebenefratelli)

Silvio Bertoli (Sesto S. Giovanni, H. Multimedica)

Nutrizionista: Ilaria De Simone (Cinisello B, H. Bassini)

Cuoco esperto di prodotti a proteici e allievi Scuola Alberghiera "G. Brera" di Milano

8 ottobre 2015, ore 17.30

Calcolosi renale: acqua e agrumi sono un aiuto importante

Nefrologi: Piergiorgio Messa (Milano, H. Policlinico)

Mario Cozzolino (Milano, H. San Paolo)

Nutrizionista: Laura Soldati (Milano, H. San Paolo)

Cuochi: Scuola Alberghiera "A. Olivetti" di Monza

Ingresso libero ad esaurimento dei posti.