



Un evento de **360DIMENSIONES**

4^o Congreso de ALIMENTACIÓN Viva y Consciente

8 y 9 de Febrero 2014

Auditorio AXA L'ILLA DIAGONAL, Barcelona

A prop de 20 ponents i talleristes, aquest cap de setmana del 8 i 9 de febrer assistiran al 4t Congrés d'alimentació Viva i Conscient, a l'Auditori Axa, L'Illa Diagonal de Barcelona

Entre les i els ponents destaca la presència de l'agricultor [Josep Pàmies](#) . Creador de la [Dolça Revolució](#) , fundador d'Integral i activista d'una agricultura ecològica i sostenible. En aquest [Congrés](#)

cal subratllar que la meitat de ponències són de dones, expertes en diversos camps, i que parlen de diferents temes al voltant d'allò que anomenen una alimentació "viva", amb la qual s'experimenta una millora en el cos físic, mental i espiritual de les persones.

Entre les ponents destaquen: **Maria Pilar Ibern**, escriptora i assessora personal de cuina vegetariana i salut, que s'expliarà sobre el menjar afrodisíac;

Beverley Pug

, Educadora, Cap de cuina i Coach de Raw Food: sobre el menjar viu i l'aigua;

Escrit per Julia López. Món Comunicació / La Independent
dimecres, 5 de febrer de 2014 17:15

Ana Moreno

, coach nutricional vegetariana, sobre la cuina curativa;

Mariela Tiboni

, Llicenciada en Nutrició, especialista en obesitat, sobre cèl·lules vives en l'alimentació;

Joana Palmero

, directora general de ESMACA, sobre la saviesa ancestral per als temps modern;

Loli Curto

, naturòpata, especialitzada en dietètica oriental, fitoteràpia, shiatsu i feng - shui, sobre l'alimentació com a medicina preventiva;

Edith Almeyda

, responsable a Espanya d' AyDo Aigua. Tecnologia d'energia de l'Aigua, sobre la contaminació;

Pilar Munne

, Dietista - Nutricionista a Barcelona i Miami, sobre remeis casolans,

Jenny Ildiko Komlos

, Dissenyadora i elaboradora de menús alcalinitzants, sobre disseny de dietes efectives;

Marcela Burgos

, Escriptora i autora de "Sabons Artesanals", sobre els secrets per fer-los a casa; i

Pelu Camps

, cap de cuina vibracional en 'Alquímias Vivas' sobre receptes.

Després de 4 anys d'èxit de realització d'aquest esdeveniment organitzat per [Via Dimensió](#) , que ha comptat amb una assistència mitjana d'unes 300 persones i que ha anat augmentant edició rere edició, segueix apostant per un alimentació sana i natural, que s'allunya de l'ús de químics, pesticides i tòxics en el cultiu dels productes. Segons l'organització: "cal respectar el que ens dóna la mare terra amb amor per poder gaudir d'un estat de salut òptim". Per aquesta raó en aquest congrés s'aposta per "una alimentació viva que ens proporciona molta més energia i força vital, millor salut, més alegria, pèrdua de pes, desintoxicació, pau interior, claredat mental, alegria de viure, un sistema immunològic que resisteix millor a les malalties".

