



26 ottobre 2017 - ore 20,00

presso

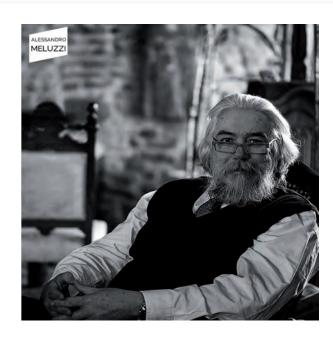
casa formaт

Via Giordano Bruno, 12 - Fraz. Tetti Valfrè - Orbassano

Alessandro Meluzzi: Islam e Immigrazione incontrollata verso l'Europa

Alessandro Meluzzi

Laureato in medicina e chirurgia, specializzato in psichiatria. Dal 1980 al 1985 ricercatore all'Istituto Pasteur di Parigi. Baccalaureato in Filosofia al Pontificio Ateneo S. Anselmo di Roma. Psichiatra, psicologo clinico e psicoterapeuta, riceve i suoi pazienti presso gli studi di Torino, Roma e Rimini. Già docente di genetica del comportamento umano, attualmente di psichiatria all'Università Sapienza di Roma, del Master in Criminologia dell'Università della Campania Luigi Vanvitelli e all'Università di Cagliari. Docente di psicologia di comunità allo IUS-TO Rebaudengo di Torino e Direttore dell'istituto di Psicoterapia Analitica Esistenziale. Autore di oltre duecento pubblicazioni scientifiche e di dieci monografie di psicologia, psicoterapia, psichiatria e antropologia-filosofica. Fondatore della Comunità Agape Madre dell'Accoglienza e Primate della Chiesa Ortodossa Italiana Autocefala.







La prima stella Michelin per uno chef é raggiungere un traguardo e immediatamente superario, un superamento naturale alla ricerca, costante di una nuova proposta ancora più organica e completa della precedente.

La biografia di uno chef è anche una storia di tanti traguardi raggiunti e superati attraverso la scoperta e l'invenzione di espressioni e identità nuova che prendono vita dalla tradizione per andare ogni volta un po' più lontano...

Producinant i singui passaggi, il ui cultimine a sisserii si protagorista, la stessa cominet leche un tempo ni porti da ragazzino a scoprini il placere di donare sensazioni uniche grazie alla cucina e che oggi mi porta da professionista affermato a includen nella mia arte anche canali espressivi nuovi e preziosi come le collaborazioni per promuvere in Estremo Oriente i piccoli produttori italiani di eccellenze enogastronomiche.

La stessa comente che ora mi sospinge a ulteriori salti di qualità per donare alla cucina contemporanea la bellezza e la bontà di creazioni uniche nel panorama mondiale, di visioni e azioni riassumibili nello slogun "I'M what I cook ".

INFO e PRENOTAZIONI

entro il 23/10/2017

Cerimoniere Valter Martino

Cell. + 39 335 6555214

mail: martino.valter@libero.it