

# A CENA CON I 5 ELEMENTI

*I principi della cucina naturale  
per vivere in armonia con le stagioni*

**Cinque** gli **incontri** proposti e condotti da **Marco Riccò**, dell'associazione Tao Yin Italia.

**Cinque** gli **elementi** legati alle stagioni che dalla teoria vengono portati in tavola in **cinque pietanze**.

Gli elementi stagionali da un punto di vista energetico, trasformati in cucina.

Dalla Medicina Tradizionale Cinese (MTC) ai concetti di anatomia e fisiologia della medicina occidentale, mediante il nostro buon senso, proviamo a comprendere meglio il sistema degli organi e vediamo come è possibile mantenerli in forma.

## L'arte culinaria è alchimia.

Con i prodotti di stagione, il fuoco e l'acqua, gli aromi e i condimenti, trasformiamo l'energia del cibo in base alle nostre esigenze per adattarci alla stagione in cui viviamo.



- 19 ottobre 2017: metallo
- 18 gennaio 2018: acqua
- 1 marzo 2018: terra
- 12 aprile 2018: legno
- 17 maggio 2018: fuoco

## Giovedì

- ore 18:45 **Lezione**

- ore 20:30 **Cena a buffet**

Singolo incontro € 29,00 - Ciclo di 5 incontri € 135,00

La quota di partecipazione comprende: lezione, cena (4 scelte, dolce, bevanda calda) e dispensa.



La partecipazione a questi incontri da diritto ad uno sconto per l'iscrizione ai seminari stagionali di **Dao Yin Qi Gong** dell'ass.ne **Tao Yin Italia** - per informazioni [www.taoyinitalia.it](http://www.taoyinitalia.it)