

MONTECATINI TERME 27-29 SETTEMBRE 2019 TERME TETTuccio



ASSOCIAZIONE ITALIANA
DONATORI D'ORGANI,
TESSUTI E CELLULE



festival della salute



“Progetto Donazione e Trapianto, Una Realtà Toscana”

TRE GIORNI DI INIZIATIVE DIBATTITI E WORKSHOP INGRESSO LIBERO E GRATUITO

In collaborazione con



PROGRAMMA VENERDI 27 SETTEMBRE

Ore 9:00 - Sala Portoghesi

Inaugurazione Mostra d'Arte Associazione VITE "Arte per la Vita"- a cura di **Filippo Lotti**

Libero Accesso per tutta la durata del Festival

Ore 16:00 - Sala Nencini

"Medicina Narrativa: uno strumento in più nel rapporto Medico-Paziente?"

a cura di **Lucia T. Benetti**, **Dr. Paolo Trenta** e la partecipazione di: **Dr.ssa Rossella Aiardi**, **Dr. Alberto Bologna** e membri del gruppo formativo di Medicina Narrativa, area Toscana Centro.

PROGRAMMA SABATO 28 SETTEMBRE

Ore 9.15 - Sala Scrittura - Convegno "Donazione e Trapianto"

Moderata **Dr. Adriano Peris**, Responsabile Organizzazione Toscana Trapianti. Intervengono:

Dr. Massimo Cardillo, Direttore Centro Nazionale Trapianti (CNT) **"la Rete Nazionale di Donazione e Trapianto"**

Prof. Paolo De Simone, Primario Trapiantologia Epatica Pisa **"Trapianto di Fegato, ieri, oggi e domani"**

Dr.ssa Paola Carrai, Trapiantologia Epatica Pisa: **"l'importanza del Follow-up post Trapianto"**

Dr.ssa Sara Bagatti, Coordinatrice Area Vasta Nord Ovest: **"le sfide della Donazione"**

Dr.ssa Flavia Petrin, Presidente Nazionale AIDO: **"l'attività di AIDO presente e futura"**

PROGRAMMA DOMENICA 29 SETTEMBRE

Ore 9:00 - Partecipazione al RUN GENERATION, organizzato da Lilt.

Ritrovo davanti Ingresso Terme Tettuccio

Ore 10.30 - Sala Regina

Panormica introduttiva alla sana alimentazione con **Prof. Piero Marchetti**,

Primario Dipartimento di Endocrinologia e Metabolismo dei Trapianti Pisa

Ore 11:00 - Sala Regina - Cooking Show

Dimostrazione pratica di cucina con **Rossana Del Santo**

Degustazione guidata Olio EVO con **Daniela Vannelli**

Illustrazione in tempo reale del valore nutrizionale dei piatti con **Dr.ssa Mina Scolozzi**

e delle relative etichette degli alimenti con **Dr.ssa Alessandra Alberti**

Buffet gratuito a cura di Slow Food Val di Nievole

Partner

