Corso di cucina naturale

LA CUCINA SANA SECONDO STAGIONE: L'AUTUNNO

Sabato, 27 settembre 2025

Eccoci al nostro primo pomeriggio insieme di questo autunno per imparare a mangiare in armonia con la stagione utilizzando al meglio l'energia degli alimenti, le combinazioni e le loro proprietà per rimanere in forma, avere più energia e una visione più armoniosa. Vi proponiamo un corso di cucina naturale con ricette pratiche accompagnate dalle spiegazioni teoriche di tipo nutrizionale per poter mangiare in maniera sana e prepararsi così all'autunno e alle giornate più fresche, imparando anche a supportare il nostro sistema immunitario attraverso il cibo.

Questo corso è adatto a chi:

- vuole imparare ricette nuove e creative in armonia con l'autunno
- desidera avvicinarsi alla cucina a base vegetale
- è allergico/intollerante a latticini e uova

- vuole imparare a variare nella sua alimentazione
- ha capito quanto sia importante mangiare in modo equilibrato
- adora l'autunno!!!

A fine corso degusteremo tutti i piatti preparati insieme.

LUOGO E ORARIO: la sede di Zenkitchen si trova a Mantova in Via Corridoni, 51, presso un palazzo storico nel cuore della città. Il corso inizierà **alle ore 15:00 in punto e terminerà alle ore 19:00**. Zenkitchen è una "home-kitchen": una cucina accogliente, un luogo per imparare, condividere e cucinare proprio come a casa!

DOCENTE: Dott.ssa Annunziata Jyoti Cardona, biologa nutrizionista, natural food chef, esperta in alimentazione naturale, autrice di www.zenkitchen.it, sito di cucina naturale a base 100% vegetale. La creatività e la passione per la preparazione di una nuova ricetta vengono supportate dalle conoscenze della scienza dell'alimentazione e integrate dal sapere in ambito di cucina naturale. Il risultato diventa non solo delizioso ma anche equilibrato e sano. La scelta di esplorare la cucina naturale "plant based" è dettata dalla personale passione per la "salute" del pianeta e di tutti gli esseri viventi, uomo compreso. Ha studiato come "Health Consultant" presso l'Istituto Macrobiotico di Lisbona. Jyoti collabora come chef nei gruppi di meditazione e crescita personale dove sostiene il processo interiore portando cura ed energia attraverso il cibo. Offre consulenze alimentari personalizzate al fine di individuare gli errori alimentari nella dieta del cliente per riportare equilibrio e benessere al corpo.

COSTO DEL CORSO (massimo 10 persone): € 70,00

LA QUOTA COMPRENDE:

☑ 4 ore di lezione tenute dalla natural food chef Annunziata Jyoti Cardona;
☑ Prodotti BIO per la preparazione dei vari piatti;
☑ Dispense con le ricette elaborate durante il corso;
☑ Degustazione dei piatti preparati.

TERMINE ISCRIZIONI: 25 settembre 2025

REFERENTE CAD BAM: Chiara Steccanella

***NOTA BENE**: ricordiamo che per poter partecipare alle manifestazioni del Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali. I Soci "Annuali" dovranno versare la quota di partecipazione tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" IBAN IT18I0103011503000010000226, causale "**Corso cucina naturale: l'autunno**" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.*
***INOLTRE**: il Cad Bam non accetta prenotazioni telefoniche. È necessario iscriversi alla manifestazione esclusivamente tramite il modulo in calce alla circolare oppure tramite il nostro sito internet www.cadbam.it dove, dopo aver aperto la pagina della circolare interessata, troverete il modulo di iscrizione online. Per coloro che si recheranno direttamente alla sede del Circolo per il pagamento brevi manu, sarà necessario compilare in loco il modulo di iscrizione e lasciarlo alla nostra Segreteria (aperta dalle ore 9:30 alle ore 13:30 sabato e domenica esclusi). Qualora le richieste di partecipazione eccedano il numero di posti disponibili, come di consueto, i partecipanti verranno ammessi seguendo tassativamente l'ordine di iscrizione.*

Per eventuali maggiori informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam al numero telefonico 0376 262366, visitare il nostro sito https://www.cadbam.it oppure inviare un'e-mail a segreteria@cadbam.it o chiara.steccanella@cadbam.it

INQUADRAMI

MODULO DI ADESIONE (*) AL
CORSO CUCINA NATURALE: L'AUTUNNO del 27 settembre 2025

Il presente modulo dovrà essere compilato in ogni sua parte, firmato, scansionato ed inviato tramite E-mail a segreteria@cadbam.it.
Per coloro che fossero impossibilitati a trasmettere copia del modulo compilato e firmato via e-mail, potranno inviare un'immagine via WhatsApp al numero: 353 4358711.

COGNOME e NOME	E-MAIL – CELLULARE – TELEFONO FISSO	QUOTA €uro

Totale quote di partecipazione dovute: _____

(*) IMPORTANTE: l'adesione sarà ritenuta valida solo se completa di tutte le informazioni richieste.

DICHIARO DI SOLLEVARE IL CAD BAM DA QUALSIASI RESPONSABILITA' PER DANNI CAUSATI E/O SUBITI DAI SOPRAELENCATI NOMINATIVI PER TUTTA LA DURATA DELLA MANIFESTAZIONE.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, AI SENSI DELL'ARTICOLO 13 DEL D.LGS. 30 GIUGNO 2003, N. 196 E DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO UE N. 2016/679: consapevole che in mancanza di consenso il CAD BAM non potrà dar corso ad iniziative o servizi che richiedano il trattamento dei dati personali già in suo possesso, acconsento al trattamento degli stessi per le specifiche finalità perseguite dalla presente iniziativa, compreso la loro eventuale comunicazione a terzi soggetti incaricati dell'organizzazione tecnica.

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole che il CAD BAM è un mero intermediario di viaggi, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1 della Convenzione di Bruxelles del 23/04/1970, ratificata con legge n. 1084/1977, **e che pertanto**, ai sensi del comma 3 dell'articolo 22 della medesima convenzione, **non risponde dell'inadempimento totale o parziale del viaggio o del soggiorno sopra indicato, per la cui conclusione il sottoscritto dichiara di conferire espresso mandato con rappresentanza**.

Mantova, _____ Firma Socio Cad Bam _____

Con il presente ordine irrevocabile, il sottoscritto _____ autorizza la Banca Monte dei Paschi di Siena a bonificare, anche in più soluzioni ed a richiesta degli organizzatori, l'importo complessivo di €uro _____ a favore del Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana addebitando il c/c n. _____ funzionante presso la dipendenza di _____ ed identificato dal seguente IBAN _____, quale totale quote di partecipazione alla manifestazione in oggetto.

Mantova, _____ Firma intestatario c/c _____