



# Allergie, intolleranze e reazioni infiammatorie da cibo... Facciamo chiarezza!

**Scuola A... limentare**

a cura della dott.ssa **Stefania Capecchi**

Allergie, intolleranze e reazioni infiammatorie da cibo...  
Facciamo chiarezza!

Il cibo oltre ad apportare nutrimento al nostro organismo può, talvolta, creare fastidi e disturbi di varia natura, anche e non solo a livello gastrointestinale.

## **Stefania Capecchi**

Svolge la professione di biologo nutrizionista presso studi privati. Laureata in Farmacia e in Scienza della nutrizione umana, è specializzata in alimentazione nelle patologie metaboliche e nell'alimentazione come strumento di prevenzione delle malattie cronico-degenerative e tumorali. È la referente nutrizionale per l'Associazione culturale C.A.M.P.O Pistoia per conto della quale tiene conferenze sull'alimentazione biologica e naturale. È consigliere della sezione provinciale di Pistoia della LILT (Lega italiana lotta tumori). Scrive articoli su quotidiani cartacei e online sulle qualità nutrizionali degli alimenti, con particolare attenzione ai prodotti tipici, legati al territorio e alle proprietà salutari del cibo biologico

La partecipazione è gratuita. Max 20 partecipanti. Per iscriversi, inviare una mail all'indirizzo [corsi.sangiorgio@comune.pistoia.it](mailto:corsi.sangiorgio@comune.pistoia.it) indicando il proprio nome, cognome e numero tessera della biblioteca. Chi non è ancora iscritto alla biblioteca, potrà comunque inviare la richiesta di partecipazione e perfezionare l'iscrizione prima dell'inizio dell'incontro stesso.

Lunedì

**22** aprile

2024

**ore 17**

SALA MANZINI

**Biblioteca  
San Giorgio**

Via Sandro Pertini, 340  
Pistoia



Informazioni: Tel 0573 371600 - [www.sangiorgio.comune.pistoia.it](http://www.sangiorgio.comune.pistoia.it)

