



Programma 25 agosto 2018

- Ore 9.00/10.30 **Introduzione alla Mindfulness** (Salone Lungo Brenta - Demetrio Battaglia)
- Ore 10.00/12.00 **Workshop di Cucina Percettiva con Degustazione** (Salone Sole e Stelle - Chef. Antoniolò e Dott. M. Marchesini. Costo materie prime 10,00 Euro)
- Ore 11.00/12.00 **Conferenza Agricoltura Sostenibile** (Saletta Morosini - Claudio Bizzotto)
- Ore 11.00/12.00 **Conferenza Equilibrio Acido-Basico** (Sala Biancanievo - Dott. R. Palmisano)
- Ore 11.00/12.00 **Tour Guidato della Villa** (Villa - Arch. V. Antoranz)
- Ore 12.30/14.30 **Show Cooking - Fermenti Salutari, Proteine Vegetali Nobili, Mozzarisella e Germogli di Riso, Assaggi Macrobiotici**, (Salone Sole e Stelle - Dr. R. Marrocchesi)
- Ore 15.00/16.30 **Workshop Panificazione/Lievito Madre con Farine Petra** (Salone Sole e Stelle - Andrea Rizzato e Chef. Antoniolò)
- Ore 15.00/16.30 **Meditazione "Gold Inside"** (Salone Lungo Brenta - Dott. M. Marchesini)
- Ore 15.00/16.30 **Conferenza Floriterapia "I Dieci Aiutanti"** (Saletta Morosini - Ranieri Rossi)
- Ore 16.30/18.30 **Tai Chi Chuan** (Parco/Salone Lungo Brenta - Master K. Laszlo)
- Ore 17.00/18.00 **Yoga Bimbi** (Parco/Saletta Morosini - Ria D'Souza)
- Ore 17.00/18.00 **I Nove Oracoli della Creazione - Meditazione Guidata** (Sala Biancanievo - Roberto Lago Marquez)
- Ore 17.00/19.00 **Conferenza Agricoltura Sostenibile In Villa Angaran San Giuseppe con Visita Guidata** (Sala Fondazione Etica/Parco - Dr. B. Bertoncetto)
- Ore 17.30/19.30 **Workshop di Cucina Percettiva con Degustazione** (Salone Sole e Stelle - Chef. Antoniolò e Dott. M. Marchesini. Costo materie prime 10,00 Euro)
- Ore 18.30/19.30 **Canto Classico Indiano** (La Casa Del Tempo - Serenella Dalle Carbonare)
- Ore 18.30/20.00 **Yoga Nidra e Meditazione** (Salone Lungo Brenta - Madre T. Nirmala)
- Ore 20.30/22.00 **BioRisonanza** (Sala Biancanievo - Luca Antonello)
- Ore 20.30/22.00 **Bagno di Gong** (Salone Lungo Brenta - M. Frusciante e F. Zandarin)

* È GRADITA LA PRENOTAZIONE AD OGNI SINGOLO APPUNTAMENTO.

**DIPENDENDO DAL NUMERO DI PRENOTAZIONI RICEVUTE AD OGNI SINGOLO APPUNTAMENTO DEL PROGRAMMA, LE SALE E GLI ORARI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI.

***VILLA ANGARAN SAN GIUSEPPE - BASSANO DEL GRAPPA (VI) - INFO@LACASADELTEMPO.IT



velvet
Clearspring

AUTHENTIC JAPANESE & ORGANIC FINE FOODS



Contrà del Sole
supermercato biologico





Programma 26 agosto 2018

- Ore 9.00/10.30 **Yoga Nidra e Meditazione** (Salone Lungo Brenta - Madre T. Nirmala)
- Ore 9.00/11.00 **Tai Chi Chuan - Chi Kung** (Parco - Sala Biancanievo - Master K. Laszlo)
- Ore 10.00/11.30 **Mindful Eating** (Saletta Morosini - Demetrio Battaglia e Dott.ssa E. Scattolin)
- Ore 10.00/12.00 **Workshop di Cucina Percettiva con Degustazione** (Salone Sole e Stelle - Chef. Antoniolo e Dott. M. Marchesini. Costo materie prime 10.00 Euro)
- Ore 10.00/12.00 **Conferenza Agricoltura Sostenibile In Villa Angaran San Giuseppe con Visita Guidata** (Saletta Studio/Parco - Dr. B. Bertoncetto)
- Ore 11.00/12.00 **Tour Guidato della Villa** (Villa - Arch. V. Antoranz)
- Ore 11.00/12.30 **Conferenza Equilibrio Acido-Basico** (Sala Biancanievo - Dott. R. Palmisano)
- Ore 11.00/12.30 **Filosofia e Pratica Vinyasa Yoga** (Salone Lungo Brenta - Peter Zanesco)
- Ore 12.30/14.30 **Show Cooking - Fermenti Salutari, Proteine Vegetali Nobili, Mozzarisella e Germogli di Riso, Assaggi Macrobiotici,** (Salone Sole e Stelle - Dr. R. Marrocchesi)
- Ore 15.00/16.30 **Workshop Panificazione/Lievito Madre con Farine Petra** (Salone Sole e Stelle - Andrea Rizzato e Chef. Antoniolo)
- Ore 15.00/16.30 **Meditazione "Gold Inside"** (Salone Lungo Brenta - Dott. M. Marchesini)
- Ore 15.30/17.00 **Conferenza Orto Sinergico e Permacoltura** (Saletta Morosini - Dr. F. Ceccato)
- Ore 17.00/18.30 **Laboratorio di Cucina Per Bimbi** (Parco/Saletta Studio - Tiziana Alberton e Silvia Scaldaferrò)
- Ore 17.30/18.30 **Canto Classico Indiano** (La Casa Del Tempo - Serenella Dalle Carbonare)
- Ore 17.30/19.30 **Workshop di Cucina Percettiva con Degustazione** (Salone Sole e Stelle - Chef. Antoniolo e Dott. M. Marchesini. Costo materie prime 10,00 Euro)
- Ore 18.00/19.30 **Cerimonia del Té** (Salone Lungo Brenta - Master Makiko Wakita)
- Ore 20.30/22.30 **Conferenza Alimentazione Naturale** (PalaDue - Prof. F. Berrino)

* È GRADITA LA PRENOTAZIONE AD OGNI SINGOLO APPUNTAMENTO.

**DIPENDENDO DAL NUMERO DI PRENOTAZIONI RICEVUTE AD OGNI SINGOLO APPUNTAMENTO DEL PROGRAMMA, LE SALE E GLI ORARI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI.

***VILLA ANGARAN SAN GIUSEPPE - BASSANO DEL GRAPPA (VI) - INFO@LACASADELTEMPO.IT



velvet
Clearspring

AUTHENTIC JAPANESE & ORGANIC FINE FOODS



Contrà del Sole
supermercato biologico

BCC
Banca San Giorgio
Quinto Valle Agno





LE CONFERENZE, I SEMINARI E LE LEZIONI SARANNO TENUTE DA:

- **PROF. FRANCO BERRINO** (Conferenza Alimentazione Naturale), medico, epidemiologo e autore di molte pubblicazioni scientifiche.
- **DR.SSA NIRMALA THOMAS** (Meditazione e Yoga Nidra - India), Laurea in Bio Chimica nel 1990 presso la LuckNow University a Lucknow-India. 2000 Master in Yogic Science Deemed University, Munger-India.
- **MASTER K. LÁSZLÓ** (Tai Chi Chuan e Meditazione - Ungheria), 1992 Allievo del Maestro Shi Shing Hong, Campione del Mondo di Kung Fu nel 2001 a Tokyo e 2011 a Los Angeles. Maestro di Tai Chi Chuan e Qi Gong dal 1995.
- **MASTER M. WAKITA** (Cerimonia del Té - Giappone), Allieva del Maestro Kazuyie Murayama della Scuola Omotesenke di Osaka e Maestra in Cerimonia del Té.
- **DR. MATTEO MARCHESINI** (Meditazione GOLD INSIDE), Laurea in Psicologia presso l'Università di Padova, Ricercatore e Autore di libri. Insegnante di Meditazione e Tecniche di Rilassamento dal 2003.
- **CHEF. RICCARDO ANTONIOLO** (Conferenza e Show Cooking), Titolare del Ristorante "Ottocento Simply Food" di Bassano del Grappa, reputato dal Times di New York tra le dieci migliori pizzerie del Mondo. È un originale connubio tra tecnica e scienza da una parte e all'attenzione alla naturalità e salubrità dall'altra.
- **DR. ROCCO PALMISANO** (Equilibrio Acido-Basico), Laurea in Scienza della Salute - USA, Ricercatore e Autore di libri.
- **DR.SSA ELISA SCATTOLIN** (Nutrionista-Erborista Conferenza), laurea in Farmacia presso l'università di Padova con specializzazione in Scienze della Nutrizione a Padova e titolare dell'erboristeria MadreSelva.
- **DR. ROBERTO MARROCCHESI** (Farmacista e Nutrizionista) il primo italiano diplomato al Kushi Institute for Macrobiotic Studies di Boston, nel 1979. Docente Senior di Macrobiotica da 45 anni.
- **SERENELLA DALLE CARBONARE** (Canto Classico Indiano), Diploma al Conservatorio di Vicenza in Canto Classico Indiano e Specializzazione in India
- **DEMETRIO BATTAGLIA** (Meditazione Mindfulness), Master in Mindfulness presso l'Associazione Mindfulness di Milano dal 2003, formatore Samatha e Vipassana dal 2008.
- **RIA D'SOUZA – ACHARYA AMRITA** (Laboratorio Yoga Bimbi - India), Insegnante diplomata di Hata Yoga presso lo Ayuryoga Ashram di Mysore-India, specializzazione in pedagogia dello yoga.
- **PETER ZANESCO** (Raja Yoga) Maestro di Raja e Vinyasa Yoga dal 1997 e studioso di sanscrito. Iscritto al Madras Sanskrit College.
- **FLAVIO ZANDARIN** (Concerto Bagno di Gong) Maestro di Gong dal 2015.
- **MIRCO FRUSCIANTE** (Concerto Bagno di Gong) Maestro di Gong dal 2014.
- **ROBERTO LAGO MARQUEZ** (Vinyasa Yoga e Meditazione) Maestro di Yoga, Consulente di Olistico e Massaggiatore.
- **DR. BRUNO BERTONCELLO** (Orti in Villa) responsabile del Parco e del Verde di Villa Angaran San Giuseppe.
- **DR. FEDERICO CECCATO** (Laboratorio Bimbi Orto Sinergico), laurea in Pedagogia presso l'Università di Bologna, ricercatore e autore del Manuale di Orticoltura Sinergica.
- **ANDREA RIZZATO** (Pasta Madre e Panificazione Naturale), Titolare di "Panificio Rizzato" artigianale biologico con cottura a legna.
- **CLAUDIO BIZZOTTO** (Agricoltura Sostenibile), titolare dell'azienda agricola biologica Verde Vivo, ideatore e organizzatore della manifestazione TerrachiAma.
- **ARCH. VIRGINIA ANTORANZ** (La Villa e la sua Storia), architetto ufficio progettazione Villa Angaran San Giuseppe.
- **RANIERI ROSSI** (Floriterapia), Botanico e Naturopata, autore del libro "I Fiori dei Dieci Aiutanti".
- **TIZIANA ALBERTON** (Laboratorio Cucina Bimbi), Diploma Accademia Belle Arti, ideatrice "Ma Si Gioca con il Cibo?".
- **SILVIA SCALDAFERRO** (Laboratorio Cucina Bimbi), Diploma Accademia Belle Arti, ideatrice "Ma Si Gioca con il Cibo?".
- **LUCA ANTONELLO** (Biorisonanza), Operatore Olistico di Biorisonanza, Pranic Healing e Radiestesista .

***L'ACCESSO ALLA VILLA SARÀ CONSENTITO SOLO A PIEDI O IN BICICLETTA!**

