**Curitiba recebe evento gratuito que reunirá práticas, produtos e serviços voltados à saúde e ao bem-estar**

*Segunda edição da EXPOSAUDÁVEL acontecerá nos dias 20 e 21 de setembro no Expo Unimed*

A cidade de Curitiba irá receber, nos dias 20 e 21 de setembro, a 2ª edição da EXPOSAUDÁVEL, evento que reúne marcas, profissionais e pessoas comprometidas com a saúde e o bem-estar. Com a ideia de mostrar todas as possibilidades que o mercado saudável oferece, a feira trará ao público não só expositores, mas também atrações com grandes nomes do mundo da sustentabilidade, da alimentação e de práticas relacionadas ao bem-estar. “Curitiba é um polo de novidades, e com a EXPOSAUDÁVEL não foi diferente. Pensar em hábitos saudáveis para uma vida equilibrada está se tornando cada vez mais prioridade para o público, e na edição de 2018 tivemos essa comprovação. Por isso, neste ano viemos com ainda mais novidades, e temos certeza que o público vai sair de lá satisfeito e ainda mais estimulado a buscar novas práticas e um consumo mais consciente”, diz Tricia Sander, uma das realizadoras do evento.

E a ideia de reunir todas essas possibilidades vai de encontro ao crescimento da preocupação dos brasileiros em manter hábitos cada vez mais saudáveis. Para se ter uma ideia, esse mercado, que inclui o consumo de comidas orgânicas, atividades físicas, sustentabilidade, por exemplo, movimenta cerca de 35 bilhões de dólares por ano, segundo o instituto de pesquisas Euromonitor. A cidade de Curitiba também é referência quando o assunto é saúde. O município, que já é conhecido por estar à frente de iniciativas sustentáveis, esteve em um ranking do Ministério da Saúde recentemente, mostrando que, ao contrário de outras capitais, vem reduzindo os números de obesidade, tabagismo e consumo de bebidas alcoólicas.

Mas, além da alimentação, o que a EXPOSAUDÁVEL pretende trazer ao público é a ideia de que saúde e bem-estar estão nas mais variadas práticas. “O que estamos propondo é um conjunto de práticas e hábitos que levam a uma vida mais saudável. Quando pensamos nisso, não temos como pensar exclusivamente em alimentação. São várias ações, de alimentação a cuidados com a mente e com o ambiente que garantem uma boa saúde. Nossa preocupação é conseguir trazer aos participantes uma programação bem variada, com muitas opções de atividades”, explica Tricia.

**Simpósio do Pão Artesanal: pela primeira vez no Brasil**

Além de trazer muitas novidades, a EXPOSAUDÁVEL terá uma atração especial e que pela primeira vez acontece no Brasil: o I Simpósio sobre o Futuro do Pão Artesanal no Paraná. Organizado em parceria com o Slow Bakery Institute, o evento paralelo contará com palestras exclusivas de grandes nomes da panificação local que abordarão conteúdos que vão desde técnicas, processo histórico de panificação, o consumo de pão, o pão como patrimônio cultural, até uma mesa redonda sobre o futuro da fermentação natural. “A panificação no Paraná está passando por grandes desafios e mudanças. Além de ser o estado com maior produção de trigo do Brasil, conta com padarias centenárias, e com um crescente número de talentosos padeiros dedicados à fermentação natural. Tudo isso vem sendo fomentado com as redes sociais e a internet, e a ideia de realizar um Simpósio como este, vem para oferecer ao público informações de qualidade sobre toda a cadeia produtiva do pão”, explica Oscar Luzardo, proprietário da La Panoteca e um dos criadores do Slow Bakery Institute.

**Programação completa**

**20 DE SETEMBRO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **HORÁRIO** | **TEMA** | **PALESTRANTE** |
| 14 às 22h | Exposição |  |
| 13h às 18h30 | Rodada de Negócios |  |
| 14h | **Oficina**  Conscientização em Resíduos Sólidos: separação e sustentabilidade no dia-a-dia. | Ana Priscila Romero - Curitiba Lixo Zero |
| 14h30 | **Painel**  Chás do Paraná | Mabel Guimarães - SEBRAE |
| 15h | **Palestra**  Detox Digital | Marta Poggi - Strategia Consultoria |
| 15h | **Palestra**  Panorama da legislação de chás no Brasil | Roberta Ferraro - RF Consultoria Alimentos |
| 15h | **Oficina**  Compostagem doméstica | Iracema Bernardes - Curitiba Lixo Zero |
| 15h30 | **Palestra**  Projeto Compostar Curitiba | Luiz Falcão |
| 16h | **Mesa redonda**  Chás do Paraná | André Rossetto - Chá da Serra |
| Getúlio Evangelista - Charoma |
| Juliana Treis de Oliveira - Chá & Arte |
| Ana Carolina Winkler Heemann - Heide Extratos Vegetais |
| 16h | **Palestra**  Ciência da Felicidade | Gustavo Arns - Congresso Internacional de Felicidade |
| 16h | **Palestra**  A importância da fotoproteção | Prof Karla Malachoski - Curso de Biomedicina da Universidade Positivo |
| 16h30 | **Palestra**  Condição celíaca: O que é e quais são seus desafios | Ana Claudia Cendofanti – ACELPAR |
| 16h30 | ABIFISA e sua contribuição na área de matérias-primas vegetais | Gislaine Gutierrez - ABIFISA |
| 16h45 | **Caso de sucesso**  Instituto Chá | Dani Lieuthier - Instituto Chá / Caminho do Chá / Movimento Slow Tea |
| 17h | **Palestra**  Consumidor Consciente: desvendando as embalagens | Luana de Assis - Selo Agir Sustentável |
| 17h15 | **Caso de sucesso**  KA´A Infusões de Origem | Rogério Rabbits - KA´A Infusões de Origem |
| 17h30 | **Palestra**  Viver bem na Melhor Idade | Prof. Raquel Corotti - Curso de Radiologia da Universidade Positivo |
| 18h | P**alestra**  Veganismo: muito além da Nutrição | Dra Astrid Pfeiffer - Nutricionista e Ricardo Laurino - Presidente da SVB |
| 18h30 | **Painel**  Inovação em Alimentos Funcionais: conheça o potencial de Curitiba | Andréia Claudino - SEBRAE |
| Lilian Santos Kisilewicz - TECPAR |
| Lenita de Rosso - TECPAR |
| Bruna Dias - FIEP |
|  |
| 18h30 | **Prática**  Mindfulness nosso de cada dia | Dr. Luiz Fernando Nicolodi - Centro Paranaense de Mindfulness |
| 19h30 | **Painel**  Gastronomia e Turismo: práticas responsáveis no Paraná | Ana Lúcia Eckert - Universidade Positivo |
| Beto Madalosso - Tutano Gastronomia |
| Rafael Andreguetto - Paraná Turismo |
| Vania Krekniski - Restaurante O Limoeiro |
| 19h30 | **Palestra**  Saúde Ampliada: O papel das abordagens complementares para uma vida mais plena | Dr. Luiz Fernando Nicolodi - Clínica Maha |
| 20h30 | **Palestra**  Search Inside Yourself: Inteligência Emocional com base em Mindfulness | Daniel Spinelli - PS Desenvolvimento |

**21 DE SETEMBRO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **HORÁRIO** | **TEMA** | **PALESTRANTE** |
| 10 às 19h | Exposição |  |
| 10h30 | **Aula-show**  Bolo e pizza sem glúten e lactose | Ana Claudia Cendofanti – ACELPAR |
| 10h30 | **Palestra**  Orgânicos em Movimento | Cobi Cruz - ORGANIS |
| 10h30 | **Palestra**  Quando a arte de fazer pão volta para casa | Rene Seifert - Pão da Casa |
| 11h | **Dinâmica**  O que quero ser quando envelhecer? | Edgar Werblowsky - Free Aging |
| 11h15 | **Palestra**  A Vinopar: O despertar do Enoturismo e o Festival do Vinho Paranaense | Wagner Gabardo - VINOPAR |
| 11h30 | **Painel**  Origens Paraná: Produtos que contam histórias | Andréia Claudino - SEBRAE |
| Helinton Lugarini - IG Mathe |
| Rafaela Corrêa - Balas Antonina |
| 11h30 | **Palestra**  Corpo e Mente em Sintonia | Tatiana Portela |
| 13h | **Apresentação**  Programa Maturidade Positivo | Universidade Positivo |
| 13h30 | **Palestra**  PANCs: Plantas Alimentícias não convencionais | Prof. Dayane May - Curso de Biologia da Universidade Positivo |
| 14h | **Painel**  Negócios além do lucro | Mabel Guimarães - SEBRAE |
| Luiz Dâmaso Gusi - Secretário Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - SMSAN |
| Paulo Cruz Filho - Sistema B |
| Márcio Muzilli - MP Associados |
| 14h | **Palestra**  Novas formas de Viajar | Luciana Oliveira - 8 Vias Consultoria |
| 14h30 | **Aula-show**  Muffins com farinha de uva | Marcelo Apene - U-Vita |
| 14h30 | **Vivência**  Sessões de REIKI | Daniela Bochnia Terapias Naturais |
| 15h | **Palestra**  Como tornar sua empresa mais sustentável? | Jéssica Pertile - BeeGreen |
| 15h | **Palestra**  Comunicação para relações saudáveis | Mira Graçano |
| 16h | **Palestra**  Rótulo limpo: menos ingredientes, mais transparência | Andréia Claudino - SEBRAE |
| 16h | **Vivência**  O Yoga além da prática física: como viver o yoga no dia a dia (\*traga seu tapete ou canga) | SOU Meditação |
| 16h30 | **Painel**  Jardins do Mel, flores e sabores: tesouro da biodiversidade brasileira | Benedito Antonio Uczai - Meliponas e AMAMEL |
| Felipe Thiago de Jesus - Jardins de Mel e Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional - SMSAN |
| Leila Maranho - Universidade Positivo |
| Manu Buffara - Restaurante Manu |
| 17h | **Painel**  Inovações e Tecnologias para Alimentos Saudáveis | Fernando Voese - Quinta das Cerejeiras |
| Estela Cotes - Café do Moço |
| Waldemiro Pereira - Super Saúde Nutri |
| Rafael Tortato - SEBRAE |
| 17h | **Prática**  Dança circular | Vânia Lúcia Slaviero - Instituto de Bem com a Vida |

**Serviço:**

EXPOSAUDÁVEL 2019

Data: 20 e 21 de setembro

Local: Expo Unimed

Horário: 20/09 das 14 às 22h e no dia 21/09 das 10 às 19h

A entrada é gratuita nas atrações da EXPOSAUDÁVEL e a adesão ao I Simpósio sobre o Futuro do Pão Artesanal no Paraná tem valores diferenciados para quem é da cadeia produtiva do pão.

[www.exposaudavel.com.br](http://www.exposaudavel.com.br/) | <https://www.facebook.com/exposaudavel/> | @exposaudavel