



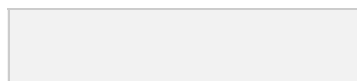
3. EDYCJA

## DNI ALERGII

I NIETOLERANCJI POKARMOWEJ

21-23 PAŹDZIERNIKA 2016 r.

PTAK WARSAW EXPO - Nadarzyn



**21-23 października 2016 r.** w Centrum Targowo-Kongresowym PTAK WARSAW EXPO w Nadarzynie, już po raz trzeci, odbędzie się najważniejsze wydarzenie w Polsce **poświęcone alergii, nietolerancji pokarmowej, a także zdrowemu i ekologicznemu stylowi życia.**

**DNI ALERGII wraz z towarzyszącym mu projektem ECORGANICA** już na stałe wpisały się do kalendarza imprez przyciągających kilkudziesięcną grupę zainteresowanych osób szukających rozwiązania swojego problemu, lub stawiających zwyczajnie na zdrowie i spełniony styl życia. Jest to bowiem kompleksowe wydarzenie skierowane nie tylko do alergików i branży, ale do wszystkich osób, które świadomie podchodzą do swojego życia i zdrowia, pragną zapoznać się z nowościami na rynku, spotkać z ekspertami, lub czują potrzebę, by coś zmienić w sposobie odżywiania, myślenia, czy dbania o siebie.

Oprócz daty i miejsca, na zwiedzających czeka jeszcze jedna zmiana - w tym roku wydarzenie zostało **wydłużone o jeden dzień (piątek, 21 października) poświęcony spotkaniom branżowym.** Tak, jak w latach ubiegłych, Dni Alergii to trzy główne przenikające się i współgrające ze sobą sektory:

**GLUTEN & FREE FROM:** żywność i napoje bez glutenu, bez laktozy i innych alergenów

**SKIN CARE:** dermokosmetyki, kosmetyki pielęgnacyjne, odzież specjalistyczna

**HOME, HEALTH CARE&MED:** sprzęt AGD i medyczny, środki czystości, pościel, środki na roztocza, placówki medyczne, ośrodki wypoczynkowe

**oraz projekt ECORGANICA, czyli targi zdrowych i ekologicznych produktów:** produkty naturalne, ekologiczne, organiczne oraz vege, strefa wykładów EKO-NATURA poświęcona spotkaniom z ekspertami żywienia, lekarzami, specjalistami z zakresu profilaktyki zdrowia i coachami.

**Oprócz bogatej oferty wystawców i możliwości zrobienia zakupów u najbardziej uznanych producentów i dystrybutorów,** organizatorzy jak zwykle szykują wiele atrakcji dla zwiedzających i bogaty program merytoryczny zarówno dla branży jak i dla zwiedzających pod nazwą Akademia Dni Alergii:

**W piątek profesjonalści** będą mogli skorzystać z wykładów i spotkań prowadzonych m.in. przez **Karola Przybyłaka, Instytut Mikroekologii, SGGW, czy Jagiellońskie Centrum Innowacji.** Będziemy mówić o szansach produktów eko na podbicie rynku spożywczego, alergiach Ig-zależnych, przetwarzaniu żywności, czy jej leczniczych właściwościach. Na dużą uwagę zasługuje też spotkanie z naszymi zagranicznymi gośćmi, założycielkami organizacji **AllergyCertified Ewą Daniel i Lene Still,** które na zaproszenie **magazynu Hipoalergiczni** opowiedzą o certyfikowaniu produktów na świecie i wytłumaczą dlaczego certyfikat ma takie znaczenie.

W strefie warsztatowej zapraszamy do gotowania z **Jankiem Paszkowskim, Jolą Słomą i Mirkiem Trymbulakiem z Atelier Smaku oraz firmą Schär.** Poza tym w piątek rozstrzygnięty zostanie konkurs Koła Naukowego Gastronomów i Hotelarzy SGGW.

**Dwa pozostałe dni** to także moc emocji i możliwość zdobycia cennych informacji i umiejętności.

### WYKŁADY MED

Wykłady w strefie MED wygłoszą nasi znamienici eksperci: Prof. Maciej Kaczmarski, Prof. Bolesław Samoliński, dr Lidia Ruszkowska, dr Anna Nowicka i dr Agnieszka Koziol-Kozakowska (UJ). Poruszymy

**temat wstrząsu anafilaktycznego, obalimy mity związane z AZS, głęboko odetchniemy przy rozmowie o alergiach wziewnych i porozmawiamy o nietolerancji laktozy.**

## **DEBATY EKSPERCKIE**

Na otwartej scenie pasjonujące debaty ze swoimi gośćmi przez dwa dni poprowadzi Żaneta Geltz z Magazynu Hipoalergiczni. Wśród nich m.in Prof. Krzysztof Buczyłko, dr Mirosław Mastej, dr Danuta Mylek, dr hab Grażyna Iwanowicz – Palus, pedagog Anna Osińska , położne Ewa Janiuk i Bożena Kulesza-Brończyk, położna praktykująca w Grenlandii Jolanta Peterse, Ewa Daniel i Lene Still z Allergy Certified, dietetycy - Dorota Łapa, Anna Krasucka i Piotr Tyszewski.

**Będzie o czytaniu etykiet, nietolerancji histaminy, astmie i alergii na mleko. Urządzimy też bezpieczny pokój dla alergika, ułożymy menu dla ucznia i wybierzemy tłuszcze bezpieczne do smażenia. Zastanowimy się też jak i kiedy edukować przyszłych rodziców, by zapobiegać alergii u dzieci.**

## **SZKOLENIA I WARSZTATY**

Trzecia strefa to spotkania dotyczące m.in. choroby Hashimoto, suplementacji przy nietolerancjach i świadomych wyborów konsumenckich oraz warsztaty **Fundacji Szczęśliwi bez Cukru** i warsztaty przygotowywania eko środków czystości prowadzone przez Jolantę Wrześcińską z portalu **Ekorodzice.pl**.

## **WARSZTATY KULINARNE**

Poza tym czeka nas oczywiście wspólne gotowanie. W tym roku do garnka będziemy mieli okazję zajrzeć z **Beatą Sadowską (dziennikarka i autorka książek m.in. "I jak tu nie jeść!", "I jak tu nie biegać!", Dariuszem Kuźniakiem (finalista TOP CHEF), Katarzyną Jankowską (Mama Alergika Gotuje), Atelier Smaku i Erykiem Wałkowiczem (ErVEgan)**. Także firma **Schär** przygotowała dwa pokazy w sobotę i w niedzielę na smaczne przepisy bezglutenowe.

## **DLA DZIECI**

W tym roku **także dzieci będą mogły sprawdzić swoje kulinarne umiejętności podczas warsztatów dla najmłodszych** przygotowanych przez Iwonę Karkusiewicz, Fundację Szczęśliwi bez Cukru i Studio Kulinarne Małe Przyjemności.

Poza tym wydarzenie wspiera **grono znamienitych organizacji**. Wśród nich należy wymienić Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej, Fundację Alabaster, Fundację Pokonać Alergię, które będą przez dwa dni służyły swoją wiedzą i doświadczeniem . Jak co roku na zwiedzających będą czekały **konsultacje psychologów, warsztaty dla rodziców dzieci z AZS, konsultacje psychologów i BEZPŁATNE TESTY**. Czekają nas też **premiery książek "Kuchnia bez pszenicy na każdą okazję"** Marty Szloser i Wandy Gąsiorowskiej oraz **„Polski przewodnik Paleo. Teoria, praktyka, przepisy"** Katarzyny Karus-Wysockiej oraz spotkania z autorami (Beata Sadowska, Katarzyna Jankowska).

Dni Alergii i Ecorganica to także sponsorzy , których zaangażowania nie można przecenić. Ponownie spotkamy tu firmę Robert Thomas – producenta odkurzaczy dla alergików, firmę Schär – producenta żywności bezglutenowej oraz firmę Domy Hybrydowe, która promuje ideę harmonijnie stworzonej i bezpiecznej przestrzeni domu jako źródła zdrowia i naszego komfortu. DO grona sponsorów w tym roku dołączyła firma Amara ze swoim produktem Rinozine oraz Philipiak w charakterze sponsora stref warsztatowych.

Zapowiadają się trzy bardzo intensywne i pełne atrakcji dni. Zapraszamy gorąco do współtworzenia atmosfery tego wydarzenia.

Patronat nad wydarzeniem objęty:

Fundacja Alabaster na rzecz osób z atopowym zapaleniem skóry, która w wydzielonej przestrzeni będzie prowadzić warsztaty dla dzieci z AZS, a także poprowadzi spotkanie z rodzicami i wygłosi wykład na temat atopowego zapalenia skóry.

Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej, które udostępni punkt konsultacyjny z możliwością spotkania się z dietetykiem i poprowadzi dwa wykłady dotyczące diety bezglutenowej i żywienia osób z celiakią.

Fundacja Pokonać Alergię, która na łamach swojego portalu przekazuje rzetelną wiedzę na temat alergii i walki z nią.

Mama Alergika Gotuje – czyli autorka poczytnego bloga, Pani Katarzyna Jankowska, która każdego dnia wyznacza tysiącom rodziców i alergików drogę do bezpiecznej i kreatywnej diety.

Warszawskie Centrum Alergologii ALERGO-MED.

Magazyn i Portal Hipoalergiczni

Radio Kolor

Magazyn Jamie

Magazyn Shape

Wirtualna Polska

**KONTAKT:**

[www.dnialergii.pl](http://www.dnialergii.pl)

**Dołącz do wydarzenia:**

<https://www.facebook.com/events/1745182295738705/>