

Chicco di Luce

Pubblicato: Venerdì 4 Novembre 2016



Natura, corretta alimentazione, e medicina alternativa sono divenuti ormai argomenti all'ordine del giorno e sempre di più, ciascuno di noi si preoccupa di adottare uno **stile di vita sano, che porti benessere al corpo e alla mente, iniziando dall'alimentazione.**

La tipologia e la qualità degli alimenti che assumiamo ogni giorno, sono il punto di partenza per avere buona salute, un fisico forte e una mente sempre fresca e pronta ad affrontare con energia la quotidianità, con tutti i suoi imprevisti.

Chicco di Luce, in via San Francesco 96, a Cadrezzate, vuole essere un punto di riferimento per tutti coloro i quali credono che **“il cibo che mangi può essere la più sana e potente forma di medicina o la più lenta forma di veleno”.**

Laura e Lorenzo, i due titolari, hanno deciso di mettere in pratica e rispettare questa filosofia, puntando su prodotti biologici e ricercando solo i migliori fornitori certificati, italiani e il più possibile a chilometro zero, di alimenti che possano fornire equilibrio ma anche gusto, a chi segue un regime sano ma anche a chi segue una dieta vegetariana o vegana o è costretto a eliminare dalla propria dieta alcuni elementi a causa di allergie o intolleranze.

I due titolari sono sempre disponibili a fornire preziose **informazioni su una cultura alimentare sana** e a guidare i visitatori nella scelta dei migliori prodotti, fornendo anche indicazioni su come cucinare al meglio le diverse pietanze.

Chicco di Luce è anche uno **studio olistico**, dove è possibile, su appuntamento, effettuare una **visita naturopatica completa, sedute di riflessologia plantare, trattamenti olistici per il benessere, test kinesiologici per fiori di Bach e intolleranze alimentari, sedute di reiki**.

Da Chicco di Luce si organizzano anche **corsi e momenti formativi su temi alimentari** e di tutto ciò che riguarda il benessere in collaborazione con nutrizionisti, naturopati, operatori reiki, operatori olistici, preparatori atletici.

Non mancano i **corsi di cucina, in collaborazione con La Cucina Verde**, per imparare a conoscere e ad utilizzare i cereali, le proteine vegetali (tofu, seitan, tempeh...), gli alimenti curativi quali il miso, le prugne umeboshi, le alghe, i dolcificanti naturali e alternativi allo “zucchero raffinato” e tanti altri prodotti che hanno caratteristiche benefiche per il benessere e l’equilibrio di corpo e mente. Tutti piatti gustosi, sani e soprattutto di facile realizzazione.

Entrare da Chicco di Luce è iniziare un **percorso per imparare, con curiosità, a conoscere nuovi ingredienti, nuove ricette, nuovi prodotti, alla ricerca del proprio benessere e del miglioramento costante del proprio stile di vita**.

Per rimanere aggiornati su tutte le novità di Chicco di Luce, potete visitare il [sito internet](#) o la [pagina Facebook](#) e se siete curiosi di iniziare ad approfondire l’argomento, potete visitare il [blog](#).

di Ufficio pubblicità