

NUTRIR

18 de Octubre de 2024

BUCH/NGER
W/LHELMI

”La receta del bienestar”



INDICE

- Qué es NUTRIR
- NUTRIR 2024. Cuándo. Dónde
- NUTRIR 2024. Cómo. Programa
- NUTRIR 2024. Quiénes
- Quién es Buchinger Wilhelmi

¿Qué es NUTRIR?

Es un encuentro donde grandes profesionales e invitados nos reuniremos para compartir y abordar temas relacionados con la tierra, la salud y la gastronomía.

Nuestro propósito es el de poder reflexionar e inspirar a todos los asistentes. Primero abordaremos la tierra con expertos como Jose Esquinas, Toni Massanes y Marta Guadalupe.

Segundo nos enfocaremos en la salud, donde intervendrán nutricionistas de ambas clínicas, expertos en microbiota y medicina ambiental.

Y por último nos centraremos en la gastronomía, con la participación de Chefs relevantes como Pepa Muñoz, Xavier Pellicer, Ricard Camarena, quienes compartirán su experiencia.

¡Esperamos contar con su presencia y contribución en NUTRIR, donde juntos podremos explorar nuevas ideas y oportunidades!

Katharina Rohrer y Victor Wilhelmi
Gerentes clínica Buchinger Wilhelmi Marbella





Con más de 100 años de experiencia en salud, somos pioneros en medicina integrativa y prácticas sostenibles.

En colaboración con expertos nutricionistas y médicos, nuestros chefs diseñan dietas personalizadas que fusionan bienestar, salud y placer.

En este encuentro presentaremos nuestra experiencia y las soluciones que hemos implementado, demostrando que es posible crear un futuro mejor.

Será un placer compartirlo con ustedes.

BUCH/NGER
W/LHELMI



BUCH/NGER
W/LHELMI

NUTRIR 2024

Tierra - Salud - Placer

Os invitamos a explorar nuevas formas de cuidar nuestro planeta y nuestra salud.

En esta última década hemos investigado y observado las tendencias en alimentación y producción regenerativa, esto nos ha ayudado a experimentar una gran evolución que se ve reflejada en la satisfacción de nuestros pacientes

En nuestra cocina seguimos incorporando ingredientes de una altísima calidad, procedentes de nuestra red local de agricultores con prácticas responsables; todo esto guiado por los avances en nutrición y variedad de productos y dietas que aportan grandes beneficios y bienestar.

Podemos demostrar que es posible la innovación culinaria y promover prácticas sostenibles sin renunciar a nuestra salud.

Desde nuestras clínicas hemos sido capaces de ser un referente en este sentido.

A|RF
by **BUCH/NGER**
W/LHELMI

BUCH/NGER
W/LHELMI

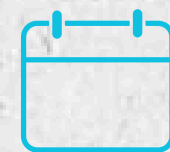




NUTRIR 2024. Dónde. Cuándo.



Clínica Buchinger Wilhelmi Marbella.
Avd. Buchinger 15, Marbella, Málaga



18 de Octubre de 2024
09:00h - 19:00h

BUCH/NGER
W/LHELMI

NUTRIR 2024. PROGRAMA.

Tierra

🕒 9:00h- 11:00h

Abordaremos con distintas ponencias y mesa debate, la importancia de los recursos de la biodiversidad agrícola y su servicio ecosistémico, al igual que el papel de una producción y alimentación, con énfasis en lo local, la seguridad, la igualdad y la soberanía alimentarias.

Nutrición

🕒 11:30h - 14:00h

Avances y mesas debates con expertos en el campo de la nutrición; siendo este el punto de encuentro entre salud y gastronomía

Gastronomía

🕒 15:00h - 19:00h

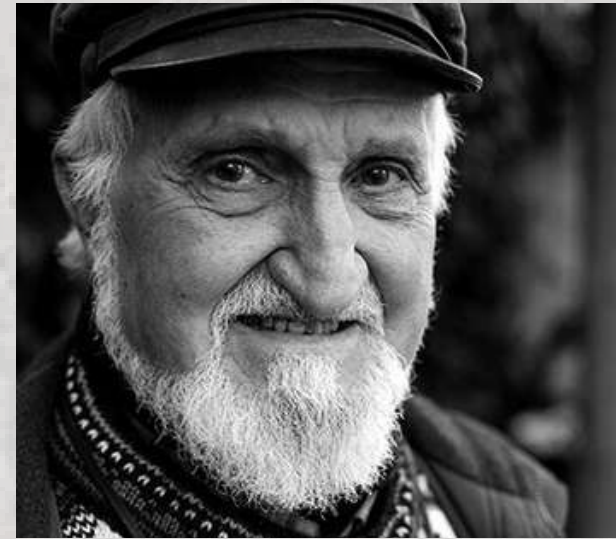
Ponencias con grandes chefs apasionados y honestos que conectan con nuestro compromiso en defensa de cultivos sanos y respetuosos, haciendo de la gastronomía una experiencia culinaria en su más alta expresión.

NUTRIR 2024. QUIÉNES. TIERRA



Toni Massanés
Sánchez

Gastrónomo transdisciplinario reconocido, destacando en investigación, comisariado y escritura en diversos medios. Ha impartido clases y conferencias en múltiples continentes y ha sido galardonado con el Premio Ciudad de Barcelona y el Premio Juan Mari Arzak de Gastronomía y Medios de Comunicación.



José Esquinas Alcazar

Durante treinta años, lideró el desarrollo de acuerdos internacionales sobre biodiversidad como parte de su papel en la FAO de la ONU, donde también presidió el Comité de Ética durante una década. Reconocido con premios nacionales e internacionales, su labor en docencia, investigación y políticas.



Marta Guadalupe
Rivera Ferre

Enfoque en sociología agrícola y alimentaria, destacando la relación entre agricultura, sociedad y medioambiente, con especial atención al cambio climático y la seguridad alimentaria. Experiencia como autora líder en paneles de la ONU, incluyendo IPCC y IPBES, y contribuciones al informe sobre sistemas alimentarios sostenibles para la UE.

NUTRIR 2024. QUIÉNES. NUTRICIÓN



Hubert Hohler

Hohler, chef de cocina y experto gastronómico con 25 años de experiencia, colabora con los chefs y equipos médicos en nuestras clínicas de Überlingen y Marbella, compartiendo valiosos conocimientos sobre nutrición saludable y sostenible en línea. Además, dedica más tiempo a la agricultura ecológica. Estamos encantados de seguir contando con su vasta experiencia y conocimientos, y de poder desarrollar juntos nuevos conceptos. Apoya con fuerza el concepto culinario de las clínicas Buchinger Wilhelmi hacia el exterior, promoviendo la alimentación durante el ayuno y desarrollando nuevos enfoques.



Xevi Verdaguer

Xevi Verdaguer es conocido por su interés en la relación entre la salud y la microbiota, es decir, el conjunto de microorganismos que habitan en nuestro cuerpo, principalmente en el tracto gastrointestinal. Verdaguer destaca la importancia de mantener un equilibrio saludable en la microbiota intestinal para promover la salud general y prevenir diversas enfermedades. Es psicoNeuroInmunólogo y divulgador científico. Director del Máster en PNIE o PsicoNeuroInmunoEndocrinología. Director del curso de actualización en microbiota. Especialista en Micro-Immunoterapia.



Pilar Muñoz Calero

Muñoz-Calero es impulsora y creadora de la Cátedra de Patología y Medio Ambiente de la Universidad Complutense de Madrid, en donde es colaboradora docente. Es Académica numeraria de la Ilustre Academia de Ciencias de la Salud Ramón y Cajal. Organiza desde hace nueve años el Congreso Internacional de Medicina Ambiental. Investigadora y autora de numerosas publicaciones. Es Presidenta de la Fundación Alborada desde la que divulga activamente la Medicina Ambiental.

NUTRIR 2024. QUIÉNES. GASTRONOMÍA



Pepa Muñoz

Pepa ha sido una entusiasta de la cocina desde su infancia, ayudando en el negocio familiar desde los 9 años y cocinando junto a su padre desde los 11. En 2003, junto a su socia Mila Nieto, fundó el restaurante Qüenco de Pepa, donde ofrece su interpretación personal de la gastronomía. Su principal preocupación es controlar el origen de los productos, priorizando la sostenibilidad y respetando las temporadas. Mantener un contacto directo con agricultores, pescadores y ganaderos le permite garantizar la calidad de sus ingredientes. Pepa busca ganarse la confianza ilimitada de sus clientes mediante una cuidadosa selección de alimentos realizada con amor y atención.



Xavier Pellicer

Su restaurante valedor del Premio al Mejor Restaurante de Verduras del Mundo en 2018, 2019, por la We're Smart Green Guide, 2 Soles Guía Repsol 22-24. Es un espacio acogedor personal con una imagen muy cuidada. Un equilibrio entre el placer de la ingestión y el bien estar de la digestión. Pellicer ofrece su forma de vida a sus comensales. Cree firmemente que las manos de las personas que trabajan la tierra transmiten energía positiva a quienes cocinan y que estos, la trasladan a los comensales. La máxima del nuevo Xavier es la misma que rigió su estancia en Can Fabes (Sant Celoni), durante dos etapas de su vida: respeto absoluto por los alimentos con los que trabaja.



Ricard Camarena

Su restaurante cuenta con 2 Estrellas Michelin, 1 Estrella Verde, 3 Soles Repsol, está dentro de los 100 mejores del mundo ocupando el puesto número 96 y el séptimo mejor restaurante vegetal del mundo. Veneración por el producto y compromiso por el sabor. Una cocina personal, sencilla en apariencia, pero compleja en su elaboración. En su elegante propuesta gastronómica se emplean técnicas innovadoras que no se ven pero se perciben en el paladar. Su cocina está comprometida con el territorio y con la tradición, salpicada de influencias cosmopolita. Es una propuesta esencial, acida, fresca y respetuosa con el producto.

Quién es Buchinger Wilhelmi

La base del Concepto Buchinger Wilhelmi es el ayuno según el método diseñado por el fundador de la clínica, el Dr. Otto Buchinger (1878–1966). A lo largo de tres generaciones, el método se ha seguido desarrollando, también en cooperación con centros de investigación universitarios. Nuestro concepto tiene como objetivo conservar, fomentar y restablecer la salud.

Para ello partimos de un concepto integral que considera al cuerpo, la mente y al espíritu como una unidad. El ayuno terapéutico y la asistencia médica personalizada constituyen el pilar central. Una alimentación consciente, el ejercicio físico y la inspiración espiritual completan el programa y contribuyen a la regeneración del cuerpo y el espíritu tanto como los tratamientos físicos y el ejercicio en la naturaleza.



“We empower people
to live a healthy and
fulfilling life”

BUCH/NGER
W/LHELMI

Detrás de NUTRIR



**JOSÉ MIGUEL
HERRERO**
Director de alimentos
de España



**VICTOR
WILHELMI**
Director Buchinger
Wilhelmi



**FERNANDO
SANCHEZ**
Responsable gastronomía
Buchinger Wilhelmi



**ALEJANDRO
ORIOLO**
Responsable Amplus
Regerative Food

¡Esperamos verle en nuestro próximo
congreso el 18 de octubre de 2024!

Avd. Buchinger, 15
Marbella, ESPAÑA
+34 952 76 43 00
clinica@buchinger-wilhelmi.es
www.buchinger-wilhelmi.com

**BUCH/NGER
W/LHELMI**