

**Ob**iettivo Benessere

**XXI Convegno di  
Medicina del Benessere**  
*Giornata della donna*

**Sabato 7 marzo 2026 – Ore 8:30**  
**Università Salesiana, Aula Paolo VI**

Piazza dell'Ateneo Salesiano, 1 – Roma

Evento per Sanitari e Pubblico, **10 Crediti ECM in FAD per Sanitari**

**NUTRIZIONE – MEDICINA E CHIRURGIA ESTETICA – MEDICINA DEL BENESSERE**



# Obiettivo Benessere 2026

Il benessere della persona riguarda ogni aspetto dell'essere umano e incide profondamente sulla qualità della vita, indipendentemente dal genere.

Per questo motivo, l'**Istituto Frontis** organizza ogni anno **Obiettivo Benessere**: un evento aperto a tutti – donne e uomini – che si tiene in occasione della **Giornata Internazionale della Donna**, ma che vuole essere un'opportunità universale per riflettere su come prendersi cura di sé in modo consapevole, concreto e quotidiano. Attraverso momenti di informazione, condivisione e leggerezza, l'iniziativa invita ogni persona a rimettere il benessere al centro della propria vita.

Il convegno è rivolto sia al **pubblico**, pensato per chi desidera approfondire le tematiche legate alla medicina estetica, nutrizione, medicina anti-aging e medicina integrata acquisendo nuove conoscenze e strumenti utili per la salute e la bellezza personale e sia ai **sanitari** che, a seguito della loro partecipazione, potranno approfondire le tematiche mediante una **F.A.D con 10 crediti ECM**.

Giunto alla **XXI edizione**, l'evento "Obiettivo Benessere" si conferma un'occasione per unire informazione e divertimento, invitando a riflettere su come prendersi cura di sé in modo completo e consapevole, per migliorare la qualità della propria vita.

**CON IL PATROCINIO DI:**



XX Convegno di Medicina del Benessere

GIORNATA DELLA DONNA

*Obiettivo Benessere*

Roma, 8 Marzo 2025



## NUTRIZIONE E NUTRACEUTICA

Nutrizione e Nutraceutica sono elementi fondamentali per un benessere completo e duraturo.

*Moderano: Prof.ssa Angela Catizone. Dott.ssa Livia Galletti. Barbara Bouchet.*

- Microbiota, intestino irritabile, infiammazione cronica. *Dott.ssa Alessia Calandra.*
- Sarcopenia: una minaccia per la salute muscolare a tutte le età. *Dott. Domenico De Mattia.*
- Latte: diagnosticare e curare intolleranze, allergie, deficit di lattasi. *Dott.ssa Silvia Ricci.*
- Intolleranza al nichel: diagnosi e trattamento. *Prof. Giuseppe Di Fede.*
- Nutraceutica per il cuore e il metabolismo. *Dott.ssa Paola Fiori.*
- Le farine di insetti: stato dell'arte. *Dott.ssa Raffaella Gargiulo.*

## MEDICINA DI GENERE

Un approccio personalizzato alla salute femminile.

*Moderano: Prof.ssa Angela Catizone. Dott.ssa Livia Galletti.*

- Microbiota vaginale e igiene di coppia. *Ostetrica Domenica Ferrari.*
- Il ringiovanimento vaginale: nutraceutica e sistema RF e PEMF. *Ostetrica Domenica Ferrari. Dott.ssa Paola Fiori.*

## MEDICINA ESTETICA INTEGRATA

La Medicina Estetica integrata si occupa oggi di aiutare le persone a raggiungere un equilibrio tra aspetto estetico e salute, per conferire maggiore sicurezza in sé stessi.

*Moderano: Dott.ssa Maria Romana Barraco. Dott. Gino Santini. Barbara Bouchet.*

- Skin Care: dalla nutraceutica ai benefici dei peeling enzimatici. *Dott.ssa Paola Fiori.*
- Esosomi: una nuova era per la medicina estetica. *Dott.ssa Paola Fiori.*
- Approccio scientifico ai Filler: dalla bioingegneria alla personalizzazione terapeutica. *Dott.ssa Rosanna Catizzone.*
- Odontoiatria estetica: la bellezza del sorriso. *Dott. Roberto Coronelli.*
- Approccio costituzionale alla cellulite: nutraceutica e terapie locoregionali. *Dott.ssa Paola Fiori.*
- L'esperienza del Vein Center Frontis per il trattamento di capillari e varici. *Dott.ssa Paola Fiori.*

*\*Ogni macro tema sarà seguito da un momento di discussione e confronto*



## APPARATO LOCOMOTORE

Mantenere ossa e muscoli in salute è fondamentale a ogni età.

*Moderano:*

*Prof.ssa Angela Catizone.*

*Dott.ssa Francesca Ranalli.*

*Barbara Bouchet.*

- Osteoporosi: una malattia di tutte le età.  
*Dott.ssa Stefania Graziosi.*
- Il ruolo dei minerali nel benessere dell'apparato locomotore.  
*Dott. Daniele Vietti.*
- Influenza degli Stili di Vita sulla salute del sistema osteomuscolare.  
*Dott. Giorgio Bove.*
- La nutraceutica per il benessere osteo-articolare.  
*Dott. Marco Villa.*
- Cefalea muscolotensiva: il trattamento omeopatico locoregionale.  
*Dott.ssa Paola Fiori.*

## MEDICINA INTEGRATA

La Medicina Integrata mette al centro l'individuo nella sua totalità, combinando medicina convenzionale e terapie complementari con l'obiettivo di promuovere salute, equilibrio e qualità della vita.

*Moderano:*

*Dott.ssa Paola Fiori.*

*Dott.ssa Carmen Stabilito.*

- La comunicazione biomedica nell'epoca dell'Intelligenza Artificiale.  
*Prof.ssa Angela Catizone.*
- L'omeopatia: il vero e il falso.  
*Dott. Gino Santini.*
- Low Dose Medicine e infiammazione.  
*Dott. Alessandro Perra.*
- Il ruolo del Coenzima Q10 sulla longevità.  
*Dott.ssa Paola Fiori.*

*\* ogni sessione di tavola rotonda sarà seguita da un momento in cui i pazienti si raccontano.*

# RESPONSABILI SCIENTIFICI E RELATORI

## RESPONSABILI SCIENTIFICI

- **Paola Fiori** – Direttore Sanitario dell'Istituto di Medicina del Benessere Frontis di Roma, Medico, specialista in Chirurgia Generale, Medico Estetico, Esperta in Nutrizione e ideatrice del ProColorDiet System, Omeopata Omotossicologo, attiva promotrice del Benessere delle Donne – Roma.
- **Angela Catizone** – Ph.D, Professore Associato – Presidente del Corso di Laurea Magistrale in "Comunicazione Scientifica Biomedica" Dip. Scienze Anatomiche, Istologiche, Medico Legali e dell'Apparato Locomotore. Università di Roma "Sapienza" – Roma.

## MODERATORI

- **Maria Romana Barraco** – Giornalista televisiva Mediaset – Roma.
- **Barbara Bouchet** – Attrice e imprenditrice – nota interprete del cinema italiano dagli anni '70, protagonista di commedie e film di culto, da sempre impegnata nel promuovere uno stile di vita sano attraverso programmi di fitness e benessere.
- **Livia Galletti** – Biologa Nutrizionista – Consigliera FNOB – Federazione Nazionale Ordini dei Biologi – Bologna.
- **Francesca Ranalli** – Chimico e tecnologo farmaceutico – Roma.
- **Carmen Stabilito** – Life Coach ICF e Nutrition Coach Certificata da Precision Nutrition – Roma.

## RELATORI

- **Giorgio Bove** – Specialista in Ortopedia e Traumatologia. Componente della Commissione Osteoporosi dell'Ordine dei Medici di Roma.
- **Alessia Calandra** – Biologa Nutrizionista – percorso integrato nelle patologie cronico-degenerative, oncologiche e autoimmuni – Palermo.

- **Rosanna Catizzone** – Medico Estetico, Segretario Nazionale SIME – Società italiana di Medicina Estetica – Catanzaro.
- **Roberto Coronelli** – Odontoiatra, perfezionato in Implantologia e Parodontologia – Roma.
- **Domenico De Mattia** – Biologo Nutrizionista- consulente Nutrizione Sportiva – Fasano (B).
- **Giuseppe Di Fede** – Direttore sanitario dell'Istituto di Medicina Biologica – IMBio di Milano. Docente a contratto presso l'Università di Pavia – Milano.
- **Domenica Ferrari** – Ostetrica esperta in nutrizione in gravidanza e allattamento, riabilitazione del pavimento pelvico. Vicepres. Ass. Progetto Mamma ODV – Roma.
- **Raffaella Gargiulo** – Ricercatore Istituto Superiore di Sanità – Roma.
- **Stefania Graziosi** – Medico specialista in Endocrinologia, Omeopata – Istituto di Medicina del Benessere Frontis – Roma.
- **Alessandro Perra** – Direttore Scientifico Guna S.p.A.
- **Silvia Ricci** – Ph.D Biologo Nutrizionista – Libera professionista – Master Dietologia e Nutrizione – Docente e formatrice – Roma.
- **Gino Santini** – Medico Chirurgo – Giornalista – Segretario Nazionale SIOMI – Società Italiana di Omeopatia e Medicina Integrata – Direttore ISMO – Istituto di Studi Medicina Omeopatica – Roma.
- **Daniele Vietti** – Responsabile Driatec. Esperto in analisi del capello e urine per la ricerca di Metalli Pesanti – Milano.
- **Marco Villa** – Medico Specialista in ortopedia e traumatologia. Specialista in chirurgia protesica anca e ginocchio – Roma

# NUTRIGUSTO ECCELLENZE ITALIANE TRA GUSTO E SALUTE

L'evento **NutriGusto**, che si svolge durante la pausa pranzo del **Convegno Obiettivo Benessere**, è pensato per valorizzare e promuovere le migliori realtà enogastronomiche e agroalimentari italiane, selezionate per la loro capacità di coniugare **gusto e salute**, tradizione e innovazione, sostenibilità e ricerca della qualità.

Si tratta di un momento di incontro e dialogo tra il mondo della salute e quello dell'**eccellenza alimentare**, dove le aziende partecipanti allestiscono i propri stand per far conoscere, degustare e raccontare prodotti che uniscono **piacere e benessere**, incarnando il profondo legame tra cibo e salute.

## PRESENTAZIONE DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE E AGROALIMENTARI

### AULA PAOLO VI – Ore 13.00

Nell'Aula Paolo VI si terrà la presentazione ufficiale delle aziende partecipanti, condotta dalla giornalista enogastronomica **Dott.ssa Maria Giovanna Santucci**, che guiderà i presenti alla scoperta delle storie, delle missioni e delle peculiarità produttive di ogni realtà.

## DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI FONDAMENTALI PER IL LEGAME FRA CIBO E SALUTE

### AULA DON BOSCO – Ore 13.30

Alle 13.30, le porte dell'Aula Don Bosco si apriranno ai circa **400 partecipanti del Congresso**. Prenderà così il via una degustazione guidata delle specialità alimentari, curata dallo **Chef Stefano Dadi**, pioniere della cucina tradizionale e interprete appassionato delle materie prime locali. Sarà un percorso sensoriale tra profumi, sapori e texture, pensato per raccontare l'eccellenza italiana attraverso **esperienze dirette**, dove ogni prodotto esprime al tempo stesso il piacere del gusto e l'attenzione alla *salute della persona*.

## A CONDURRE IL PREMIO NUTRIGUSTO:

**Dott.ssa Maria Giovanna Santucci,**  
**Chef Stefano Dadi, Barbara Bouchet.**





## PREMIAZIONI

La cerimonia di premiazione sarà un momento nel quale verrà conferito il **Premio NutriGusto 2026** alle aziende che si sono distinte per l'alta qualità e il valore nutrizionale dei propri prodotti.

Un progetto che punta a mettere in luce le storie di aziende e prodotti italiani eccellenti e ad attestare l'importanza nell'ambito del Quality Food. La giuria di esperti, composta dalla **Dott.ssa Maria Giovanna Santucci**, dal **Vicepresidente nazionale di Città dell'Olio Alfredo D'Antimi**, da **Barbara Bouchet** e da altre figure autorevoli del mondo scientifico e agroalimentare, selezionerà i vincitori. Insieme premieranno per ogni categoria le Aziende e gli Chef che si sono distinti per i propri prodotti.

- Legumi, cereali e paste
- Olio extravergine di Oliva
- Miele e frutta secca
- Latticini
- Carni
- Prodotti ortofrutticoli
- Gourmet Chef

CON IL PATROCINIO DI:



SI RINGRAZIANO:

**BLACK.**  
GEMMA DI SALUTE

*Chef Stefano Dadi*  
*La Cucina Leggera e sana*

**FiberPasta**

**LAURETANA**  
L'acqua più leggera d'Europa

*magical sardinia*  
TUTTI IN UNO

*Molino Val d'Orto*  
MOLINO DAL 1873

  
**OHISSA**  
*Così buona che fa bene*

# PROGETTO BENESSERE, ESTRAZIONI E PREMI – Aula Paolo VI ore 17.30



## CONDOTTO DA ELEONORA CECERE

Artista poliedrica con oltre trent'anni di carriera tra cinema, TV, musica e teatro, porta sul palco eleganza, energia e autentica presenza scenica.

### PREMI IN PALIO

#### 1° PREMIO

Filler di acido ialuronico

#### 2° PREMIO

Peeling Medico-Estetico

#### 3° PREMIO

Mineralogramma del capello

#### 4° PREMIO

Analisi degli acidi grassi

#### 5° PREMIO

Test disbiosi intestinale  
(colon irritabile)

### COME PARTECIPARE

Iscriviti al convegno **Obiettivo Benessere**, partecipa all'evento, all'estrazione e alla premiazione.

### REGOLAMENTO

Per partecipare all'estrazione è necessario compilare il modulo "Progetto Benessere" da ritirare in segreteria alle ore 8:30.

Il modulo dovrà essere compilato e consegnato in segreteria entro le ore 14:00.

L'estrazione e la premiazione si svolgeranno alle ore 17:30.

*La partecipazione è gratuita ed è riservata ai primi 150 partecipanti.*

- In caso di vincita, per ritirare il premio, occorre fornire un documento di riconoscimento.
- In assenza del vincitore estratto, il premio verrà nuovamente messo in palio
- I premi saranno fruibili entro il 30 Aprile 2026 presso l'Istituto Frontis.

# PERCORSI E SERVIZI

## SEGRETERIA

Segreteria a disposizione per l'accoglienza, la consegna dei pass per l'accesso ai diversi settori e il ritiro degli omaggi. Disponibili anche per informazioni e per il ritiro degli attestati di partecipazione. Il Personale sanitario iscritto come tale, riceverà, successivamente alla partecipazione in presenza, a partire dal 30 Marzo, il link per l'accesso alla F.A.D. Obiettivo Benessere 2026 che permetterà l'acquisizione di 10 crediti ECM.

## PROMOZIONI

Al Frontis Point i partecipanti troveranno promozioni esclusive riservate alla giornata del convegno, con offerte dedicate su prodotti e servizi medico-estetici e per il benessere personale. Un'occasione per scoprire soluzioni innovative e approfittare di vantaggi speciali disponibili solo durante l'evento e usufruibili successivamente presso l'istituto Frontis.

## STAND SPONSOR

Nell'area espositiva gli sponsor presenteranno prodotti, servizi e novità legate alla bellezza, alla salute e al benessere. I partecipanti potranno visitare gli stand, ricevere informazioni utili, conoscere nuove soluzioni e approfittare di omaggi riservati alla giornata.

## CONSULENZE

Consulenze gratuite con gli specialisti in medicina estetica, chirurgia estetica mininvasiva, nutrizione, test genetici e intolleranze alimentari, omeopatia e omotossicologia, endocrinologia, salute dell'intestino (disbiosi e microbiota), ostetricia con focus su gravidanza, allattamento e menopausa, riabilitazione del pavimento pelvico, medicina estetica genitale, flebologia, osteopatia e Interventi Assistiti con gli Animali (Pet-therapy).



## AREA ESPOSITIVA



Deakos

DRIATEC



MÖLLER'S

NORAN



PHARMATECH







## ACQUISTA IL BIGLIETTO ONLINE

Il ricavato dell'evento sarà devoluto all'Associazione Animali in famiglia O.D.V per gli interventi assistiti con gli animali (Pet-therapy) in ospedali, carceri e scuole e Associazione Progetto Mamma O.D.V per attività a sostegno alle Mamme in difficoltà in Italia, Congo e Colombia.

### RISERVATO AL PUBBLICO

Attività congressuali  
Tavole rotonde  
Nutrigusto  
Ingresso area espositiva

**20€**

### RISERVATO AL PERSONALE SANITARIO

Attività congressuali  
Tavole rotonde  
Nutrigusto  
Ingresso area espositiva  
FAD in differita con 10 crediti ECM

**40€**

### I PRIMI 100 BIGLIETTI IN PROMO



**ACQUISTA IL BIGLIETTO SU:**  
**[www.obiettivobenessere.roma.it](http://www.obiettivobenessere.roma.it)**

## COME RAGGIUNGERCI

La fermata di Piazza Vimercati adiacente all'Ateneo può essere raggiunta con i seguenti mezzi pubblici provenienti da:

- 80 Porta di Roma
- 80 P.za Venezia
- 90 Largo Labia
- 90 Termini nodo scambio con la Metro A e B1
- 80 Piazza Conca d'Oro nodo scambio con la Metro B1
- 350 Stazione Nuovo Salaria nodo di scambio con la Fiumicino - Orte

**Parcheggio interno gratuito fino ad esaurimento posti.**



### Segreteria Organizzativa:

DIATRIVÌ - Società di Studio e Cura - Telefono: 0688640002

E-mail: [segreteria@diatrivi.it](mailto:segreteria@diatrivi.it) - Sito: [www.obiettivobenessere.roma.it](http://www.obiettivobenessere.roma.it)



## IN COLLABORAZIONE CON



**avcommunication**

