

Diventare Vegani Salute E Alimentazione

Right here, we have countless books *Diventare Vegani Salute E Alimentazione* and collections to check out. We additionally find the money for variant types and along with type of the books to browse. The tolerable book, fiction, history, novel, scientific research, as skillfully as various additional sorts of books are readily straightforward here.

As this *Diventare Vegani Salute E Alimentazione*, it ends happening innate one of the favored book *Diventare Vegani Salute E Alimentazione* collections that we have. This is why you remain in the best website to look the unbelievable ebook to have.

ANIMALOPOLI Antonio Giangrande 2020 E' comodo definirsi scrittori da parte di chi non ha arte né parte. I letterati, che non siano poeti, cioè scrittori stringati, si dividono in narratori e saggisti. E' facile scrivere "C'era una volta..." e parlare di cazzate con nomi di fantasia. In questo modo il successo è assicurato e non hai rompiballe che si sentono diffamati e che ti querelano e che, spesso, sono gli stessi che ti condannano. Meno facile è essere saggisti e scrivere "C'è adesso..." e parlare di cose reali con nomi e cognomi. Impossibile poi è essere saggisti e scrivere delle malefatte dei magistrati e del Potere in generale, che per logica ti perseguitano per farti cessare di scrivere. Devastante è farlo senza essere di sinistra. Quando si parla di veri scrittori ci si ricordi di Dante Alighieri e della fine che fece il primo saggista mondiale. Le vittime, vere o presunte, di soprusi, parlano solo di loro, inascoltati, pretendendo aiuto. Io da vittima non racconto di me e delle mie traversie. Ascoltato e seguito, parlo degli altri, vittime o carnefici, che l'aiuto cercato non lo concederanno mai. "Chi non conosce la verità è uno sciocco, ma chi, conoscendola, la chiama bugia, è un delinquente". Aforisma di Bertolt Brecht. Bene. Tante verità soggettive e tante omertà son tasselli che la mente corrompono. Io le cerco, le filtro e nei miei libri compongo il puzzle, svelando l'immagine che dimostra la verità oggettiva censurata da interessi economici ed ideologie vetuste e criminali. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italici. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

Run Veg Michela Montagner 2021 Un libro dedicato agli amanti della corsa, che devono incastrare gli allenamenti tra lavoro, commissioni, figli e aperitivi: imparerai a costruire uno stile alimentare vegetale, sano ed armonico, che ti farà sentire forte, flessibile e pieno di energia. Il segreto è nello Yin-Yang: la bussola della macrobiotica che consente a tutti gli sportivi, e in particolare agli sportivi plant-based, di ottimizzare i benefici di una corretta alimentazione e di comprendere e armonizzare gli squilibri del corpo che derivano da una pratica sportiva intensa. Comprenderai gli effetti dei cibi su di te e come scegliere quelli più adatti all'ambiente in cui vivi, alla tua condizione e al tuo stile di vita, a prescindere dalle molecole che li compongono; imparerai come l'energia del cibo influenza gli organi e la performance sportiva.

Vegan Coach Massimo Brunaccioni 2018-09-27T00:00:00+02:00 Siete convinti che carne, uova, latte e derivati siano alimenti irrinunciabili per chi vuole allenarsi e avere un corpo tonico? Pensate che un regime dietetico vegetariano o vegano sia incompatibile con ritmi fisici intensi? Massimo Brunaccioni, personal trainer e body builder pluripremiato, è la prova vivente che quello del vegano "sciupato" è un pregiudizio superato, e in questo libro spiega come l'alimentazione vegetale sia in realtà la migliore alleata nella vita e nello sport. Se si segue una dieta ben bilanciata, con il giusto quantitativo calorico e la corretta ripartizione di macronutrienti e micronutrienti, non c'è alcun rischio di carenze. Parola anche di mamma Danila Callarelli, umbra di origina, romagnola d'adozione e chef vegana, che assieme a Massimo ha ideato le ricette vegan mediterranee di questo volume, prestando attenzione tanto ai valori nutrizionali quanto al gusto. Corredato di programmi di allenamento mirati, consigli preziosi e bellissime fotografie, Vegan Coach propone piatti squisiti per scoprire gusto e salute ogni giorno. È la guida perfetta per chi ha fatto una scelta di vita all'insegna dell'amore per gli animali e per sportivi di ogni tipo, dilettanti e professionisti. I migliori consigli per un'equilibrata alimentazione vegana, all'insegna del gusto e della salute. 60 sfiziose ricette vegan divise in colazione, piatti della tradizione, primi, secondi, insalate, snack, succhi e dolci. Una serie di programmi di allenamento per uomo e donna con menu abbinati.

Le basi di un sano stile di vita vegano. Come vivere senza carne e senza latticini Lewis Haas 2018-05-25 Una guida semplice per vegani alle prime armi - scopri come il veganismo può trasformare la tua vita OGGI STESSO! "Le basi di un sano stile di vita vegano" è una guida che ti porterà salute e felicità vita natural durante. Se sei un neo vegano indeciso, un vegetariano "né carne né pesce" o un onnivoro incuriosito dal veganismo, questo libro fugherà ogni tuo dubbio. Scoprirai che è possibile assumere proteine a sufficienza, adattarsi ad ogni occasione sociale, imparare ad amare gli spinaci e gustare la pizza, i nachos, i brownie e altro ancora, senza alcun prodotto di origine animale. Anche i vegani "professionisti" possono scoprire alcuni nuovi trucchi! Lo stile di vita vegano non è solo un'altra dieta alla moda e il mondo sta cominciando a capire il perché. Il veganismo è utile per chi desidera condurre una vita più sana, perdere peso, ridurre il rischio di malattie croniche e molto altro ancora. Una dieta priva di prodotti di origine animale significa anche vivere una vita più verde e rendere il mondo un posto migliore, un piatto alla volta. Tuttavia, una delle motivazioni principali per diventare vegano è quella di porre fine all'immorale macellazione degli animali destinati al consumo umano. Un sano stile di vita vegano: seguire un'alimentazione priva di carne e di latticini Scopri la differenza che può fare nella tua vita un regime alimentare basato sui vegetali! Se vuoi migliorare la tua salute in generale, perdere qualche chilo, dimostrare la tua compassione per gli animali o tutelare l'ambiente, "Le basi di un sano stile di vita vegano" ti indica la strada. Questo libro guida ogni tuo passo, fornendoti gli strumenti, le risorse e le ricette necessarie per rendere la transizione verso il veganismo sana, piena di gioia e deliziosa. Oltre a fare propri passi chiari e concreti per la transizione verso il veganismo, i lettori comprenderanno che il veganismo rappresenta un cambiamento flessibil

Keep calm e diventa vegano Martina Donati 2015-11-05 Perché sempre più persone diventano vegane? Quella del veganismo è una moda passeggera o il frutto di una consapevolezza profonda che implica un cambio di stile di vita? In questi ultimi anni il dibattito imperversa sui media e sui social, e mentre c'è chi cerca di demonizzare la dieta vegetale, le fila di chi ha a cuore gli animali, il futuro del pianeta e la propria salute si ingrossano in modo esponenziale. Medici e nutrizionisti si affrontano a colpi di studi scientifici, il popolo del web si scontra con toni accesi, e intanto le aziende si organizzano per attrarre quella che non è più una nicchia di mercato, ristoranti e bar si attrezzano per venire incontro alle richieste, sempre maggiori, di chi ha intrapreso una scelta di vita. Ma allora perché il vegano

viene considerato come un hippie, un estremista appartenente a una setta e, nel migliore dei casi, l'amico pesante che è meglio non invitare a cena? Tra riflessioni, informazioni e curiosità, un libro agile per saperne di più sul mondo dei vegani e una filosofia di vita che potrebbe cambiare la sorte di milioni di esseri viventi e del nostro pianeta. • Vegetariani e vegani: quasi 5 milioni di italiani hanno già deciso • Cosa mangia, come si veste e come vive un vegano? • Quali sono le ragioni del veganismo? • L'antispecismo e i movimenti per i diritti degli animali • La dieta vegana: pregiudizi e verità scientifiche • l'allevamento intensivo: quando l'industria rompe il patto con la natura Martina DonatiLavora nell'editoria da vent'anni, vive a Firenze con suo figlio Nilo di undici anni, vegano. Aderisce al pensiero antispecista e ha uno stile di vita il più possibile cruelty free.

Ricettario Vegano - Salute naturale 2012-07 Il veganismo, alimentazione vegetariana e alimentazione vegana, perché essere vegani, i nutrienti fondamentali nella dieta vegana, dove trovare le vitamine e i sali minerali, la cottura degli alimenti, vivere vegano al di là del cibo, mangiare fuori casa, i cibi di stagione, i bambini vegani, un accurato ricettario e tanto altro ancora in un eBook di 128 pagine semplice e completo. Salute Naturale è la collana di manuali pratici di medicina olistica: conoscenza, tecniche e rimedi naturali per capire e curare il corpo e lo spirito. Manuali fatti con rigore, per comprendere che la miglior cura è prevenire, prevenire è conoscere, conoscere è cambiare. La miglior cura è amarsi seguendo uno stile di vita sano, senza dogmi, vivendo la vita. La miglior cura è mangiare bene nella giusta quantità e varietà, consapevoli di quello che mettiamo in bocca. La miglior cura è usare bene il corpo che ci accompagna: camminare, nuotare, respirare, emozionarsi. La miglior cura è libertà di amare, per muovere l'energia incontenibile che sussurra dentro di noi.

Vivere vegetariano For Dummies Suzanne Havala Hobbs 2014-05-07T00:00:00+02:00 Una guida pratica a un sano stile di vita vegetariano. Diventare vegetariani? Questa guida esauriente fornisce tutti i consigli sperimentati che servono per compiere una transizione dolce, salutare e felice per se stessi e l'intera famiglia. Vivere vegetariano For Dummies prevede ogni cosa, dalla conversione della cucina senza carne al rispetto di un'etichetta vegetariana basilare. In questo libro: • I benefici di una dieta vegetariana per la salute • Informazioni nutrizionali per vivere vegetariano • Consigli per la spesa • Informazioni sul linguaggio delle etichette alimentari • Mangiare vegetariano al ristorante o in viaggio • Consigli pratici per ricevere ospiti non vegetariani • Ricette per pasti senza carne apprezzati da tutta la famiglia. Imparate a: • Conoscere e adottare uno stile di vita vegetariano • Mangiare vegetariano con una dieta sana e bilanciata • Non rinunciare a fare la spesa al supermercato e a mangiare al ristorante • Cucinare facilmente pasti gustosi e vegetariani con le decine di ricette proposte.

Sweet Kabocha Valentina Goltara 2021 100 ricette vegan da servire in ciotola. Valentina Goltara è una giovane consulente nutrizionale, in ogni ciotola ci propone un pasto equilibrato e sano, prediligendo ingredienti integrali e di stagione. Ci aiuta a scegliere la ricetta che fa per noi attraverso una segnalazione intuitiva dei piatti gluten-free, o senza ingredienti che possono provocare allergie come la frutta in guscio o la soia. Le ciotole prendono ispirazione sia dalla cucina tradizionale italiana che da quella internazionale in un mix di sapori e colori affascinanti, ricetta dopo ricetta, pagina dopo pagina. Ideali per il pasto da portare in ufficio, da portare al parco o da consumare in casa comodamente seduti sul divano, le ciotole di Valentina sono perfette anche per una cena importante o romantica.

Il Gusto della gioia Mahiya Zoé Matthews 2014-08-22 Nuova edizione. Tutti i segreti per una sana alimentazione vegetariana. Cucina sana e naturale per il corpo, la mente e l'anima! Per essere o diventare vegetariani non occorre soltanto sapere come bilanciare la propria dieta, ma anche come cucinare pietanze deliziose e salutari per il benessere fisico. Ispirato ai consigli di Paramhansa Yogananda sull'alimentazione, questo libro ci accompagna in un'avventura gioiosa nel mondo della nutrizione, rivelandoci gli effetti potenti del cibo sulla salute, sulla mente e sullo spirito. Con il suo stile semplice e genuino, l'autrice ci presenta argomenti chiave in modo interessante e coinvolgente.

LA DIETA VEGANA. Le Migliori Ricette e i Consigli Alimentari per Vivere in Salute e in Forma, senza sacrifici Barbara Gallo 2016-05-09 SEI GIÀ VEGANO? Grazie a questo libro scoprirai tante buone RICETTE e CONSIGLI UTILI per migliorare la tua DIETA VEG. NON SEI ANCORA VEGANO? Questo libro ti illuminerà sui tanti benefici che una dieta vegana può offrirti in termini di SALUTE, BENESSERE, UMORE e FORMA FISICA. Infatti, non tutti sanno che, rispetto agli onnivori, i vegani sono molto meno soggetti ad ammalarsi di tumore. E non solo! Sapevi, ad esempio, che il consumo eccessivo di alimenti di origine animale è associato non solo all'insorgere di tumori ma è anche responsabile di affaticamento renale, malattie cardiocircolatorie e diabete? I cibi Veg, invece, sono tipicamente ANTIOSSIDANTI e questa particolare caratteristica li rende un vero "toccasana" per il nostro organismo. Detto in altre parole, una corretta DIETA VEGANA È ANTICANCRO! Forse hai paura di non reggere alla vita da vegano? Beh, considera che superata la prima fase di "abitudine", inizierai piano a sentirti meglio e questa sensazione positiva ti indurrà a non abbandonare mai più la nuova strada intrapresa. Ma sai che benefici per l'intestino e la digestione? E poi, non è vero che i vegani hanno meno energie, anzi! Tantissimi alimenti vegani, infatti, sono stra-ricchi di vitamine e altri principi in grado di trasmettere sin da subito, NUOVA VITALITÀ e brio alla tua vita. Non sei ancora convinto? Beh, ma non volevo convincerti, ci mancherebbe! Però sappi che una sezione di questo libro è pensata proprio per darti la possibilità di fare una PROVA VEGANA DI 30 GIORNI. Pensaci! Solo 30 giorni che potranno CAMBIARE LA TUA VITA! Oppure no, chi può mai dirlo... Però provare non ti costa niente, no? Ah, last but not least, imperdibili i consigli per una SPESA VEGANA INTELLIGENTE ed ECONOMICA. Perché ci sono tanti trucchi e segreti da conoscere nel mondo veg, sai? Tipo il discorso sul "mondo bio" o sui finti cibi vegani... Ma non voglio rovinarti troppe sorprese... Dai, in ogni caso, facci un pensierino e comunque, intanto, continua a leggermi, non te ne pentirai affatto!

Il vegan crudismo e l'alimentazione sportiva Maria Silva 2014-03-03 Il testo è prettamente alimentare e sportivo, con particolare riferimento alla dieta vegana tendenzialmente crudista estesa in ambito sportivo, volto a coloro che desiderano associare uno stile di vita etico ad uno movimentato, quindi atleti amatoriali e non. Si estende inoltre a chi vuole migliorare la propria vita con una dieta vegetale. Il movente è scattato dai "luoghi comuni" nell'ambito delle palestre e dalle leggende metropolitane sulle proteine animali. La prima parte quindi è incentrata sulla descrizione del crudismo, origini, evoluzione storica e anatomia comparata della specie umana, la seconda, più pratica, dedica l'applicazione della seguente alimentazione a chi svolge uno stile di vita attivo.

VegFacile - passo a veg - diventare vegan passo passo... è facile!

Vivi consapevole Vittoria Tomassini 2022-07-26 Il mondo sta cambiando: abbiamo scoperto che ogni nostro gesto impatta sul benessere del pianeta, degli animali, dei lavoratori. Possiamo fare qualcosa per vivere in maniera consapevole nella nostra quotidianità, compiendo scelte responsabili? Vittoria Tomassini parte da questa domanda per raccontarci, con semplicità e senza giudizi, come modificare le nostre abitudini. Dalla scelta di una dieta vegana o plant-based, passando per la ricerca di prodotti per la persona e per la casa cruelty-free, fino ad arrivare ad acquisti consapevoli per l'armadio: possiamo creare un futuro migliore, senza rinunciare a nulla.

Yoga - Piccola guida per conoscerlo Rosario Castello 2012-11-06 Questo libro risponde a un desiderio di chiarezza avvertito da tutti coloro che amano o che vorrebbero conoscere, l'essenza di questa antica scienza iniziatica, al di là delle differenti scuole, tradizioni, Maestri, che se ne sono fatti interpreti. In effetti, contrariamente a quanto immaginato dalla maggioranza, con Yoga non si intendono solo degli esercizi fisici ma un complesso di conoscenze (i diversi rami dello Yoga), che si basano su informazioni inerenti l'Essere e la Realtà, convalidate e dedotte con lo

stesso metodo di investigazione scientifico. Partendo dai fondamenti di questa antica disciplina e procedendo attraverso l'opera di tutti quei Maestri cui va il merito della sua diffusione, si sono voluti esporre i suoi diversi ambiti di applicazione, così da far comprendere che tutto ciò che appare frammentato (i vari Yoga), è in realtà una Totalità che si esprime attraverso la specificità di ogni sua parte. Ogni argomento introdotto è ampliato da una ricca bibliografia dove si trovano riuniti i testi più significativi sulla tematica; sono presenti inoltre numerosissime informazioni di carattere pratico, relative a scuole, riviste, musiche, librerie specializzate e siti web per fornire al lettore la libertà e la responsabilità di incidere autonomamente sui modi e i tempi della propria formazione. La caratteristica didattica del testo, lo rende al tempo stesso validissimo per un neofita, per un ricercatore già esperto e per le stesse scuole. Si tratta della prima raccolta, in un solo libro, di gran parte delle conoscenze, informazioni e degli strumenti presenti e necessari per chi vuole immergersi, al grado e livello desiderato, sul vasto sentiero dello Yoga.

Figli vegetariani Luciano Proietti 2014-11-21 È opinione diffusa, confermata anche dalla maggioranza dei medici, che dalla nascita fino ai 18 anni, nel periodo più importante per lo sviluppo del corpo e dell'intelligenza dell'essere umano, il consumo di carne, latte e uova, ossia delle cosiddette proteine animali, sia assolutamente indispensabile. L'autore, un pediatra con alle spalle una lunga esperienza sul campo, oltre che padre di tre figli, ci spiega come allo stato delle conoscenze scientifiche attuali non solo sia possibile, ma vada sostenuta la scelta di un'alimentazione a base vegetale nel bambino: non soltanto essa è compatibile con le indicazioni dei nuovi LARN (Livelli di Assunzione Raccomandata dei Nutrienti) aggiornati al 2012, ma nei primi due, tre anni di vita dovrebbe essere l'alimentazione raccomandata per la crescita e la salute, essendo la più fisiologica. Tale scelta avvierà il bambino su una strada di maggiore costruzione di sé, consapevolezza e di più profonda relazione con la natura e gli altri animali. La scelta vegetariana è inoltre un investimento in «salute» per la società futura di proporzioni enormi, su cui dovrebbero riflettere i responsabili della salute pubblica. Un manuale pratico e completo rivolto a genitori ed educatori, ricco di preziose indicazioni per un'alimentazione in armonia con le leggi naturali, basata su un'ampia esperienza e un solido senso pratico.

VegPyramid Junior L. Baroni 2014-10-10 VegPyramid Junior, la dieta vegetariana equilibrata e completa, adattata e rielaborata per bambini e adolescenti. Esistono ancora pregiudizi tra medici e pediatri tali da sconsigliare vivamente ai genitori una scelta vegetariana per i propri figli. Il rischio è quindi di essere costretti al «fai da te», con la possibilità tangibile di compiere errori, qualora ci si imbatte in fonti non accreditate. Le Linee Guida della VegPyramid sono ormai un sistema «collaudato» da tutti coloro che lo hanno utilizzato: con le loro indicazioni, rendono semplice la realizzazione di un menu vegetariano equilibrato, completo e gustoso. Benché funzionino benissimo nell'adulto, non sono tuttavia applicabili all'età pediatrica, dal momento che le richieste nutrizionali di questa fase della vita sono differenti non solo da quelle dell'adulto, ma anche a seconda delle varie fasce d'età. VegPyramid Junior colma questa lacuna accompagnando i genitori nel percorso alimentare dei figli, permettendo loro di creare una sintonia/sinergia con il pediatra di fiducia. Con le informazioni nutrizionali sugli alimenti e i gruppi di nutrienti fondamentali, le indicazioni sulle principali patologie causate da un'alimentazione squilibrata, l'analisi dei bisogni e fabbisogni energetici delle diverse fasce d'età, le indicazioni per i menu delle mense scolastiche e suddivisi a seconda dell'apporto calorico. Uno strumento indispensabile per i genitori e il loro pediatra.

Meglio crudo Rosanna Gosamo 2015-03-16 Un percorso graduale per cambiare stile alimentare, e passare a frutta, verdura e semi crudi. Ogni capitolo è un passo in avanti per restare in forma e in salute, alla luce degli studi più recenti e in ambito di alimentazione a base vegetale e raw food a livello internazionale. Una guida per essere informati su come funziona il nostro organismo e come rispettare i suoi complessi e delicati meccanismi; praticare le giuste associazioni alimentari ed evitare i cibi raffinati a favore di quelli «vivi». Con un'ampia proposta di pratiche (digiuno igienista, respirazione energetica, disintossicazione) ed esercizi di rilassamento e meditazione. Per tutti coloro che vogliono restare in forma. Agli onnivori che vogliono disintossicare l'organismo, ma non sanno decidersi. Ai vegetariani che abbondano in latticini e dolciumi. Ai vegani che esagerano con il glutine e consumano solo sporadicamente frutta e verdura crude. A chi vuole diventare crudista ma non sa come cominciare. Con oltre 70 buone ricette adatte alla fase di transizione e a quella crudista vera e propria.

Diventare vegani Passerino Editore 2017-09-13 Una guida per orientarsi nel mondo vegano. - Etimologia e definizione - Dal vegetarianismo al veganismo - Donald Watson, il pioniere del movimento vegan - Il Vegan News e i primi passi del veganismo - Veganismo e antispecismo - La pratica nel quotidiano - Le controversie - Effetti e rischi per la salute - Moda, business o scelta etica? - Diventare vegan per l'ambiente - I miti da sfatare sulla dieta vegana I mini-ebook di Passerino Editore sono guide agili, essenziali e complete, per orientarsi nella storia del mondo.

Codice Vegan Franco Libero Manco 2014-11-07 I temi centrali sono l'etica universale, l'animalismo, il vegetarianismo, la pace, la non violenza, senza limitarsi all'analisi dei fatti, ma indicando la strada per il superamento dei problemi fondamentali che precludono la realizzazione di una società più giusta e solidale, consapevole delle proprie potenzialità e artefice del suo stesso destino. Nel presente volume la raccolta dei principali temi trattati dall'autore negli ultimi anni, riguardanti gli aspetti fondamentali della filosofia universalista, considerata come l'unico futuro possibile dell'umanità protesa verso il raggiungimento di una nuova civiltà mediante il rinnovamento della propria coscienza. La strada da percorrere è quella del superamento della visione antropocentrica, l'ampliamento dei codici del diritto alla libertà e alla vita dall'uomo agli animali senzienti, la valorizzazione delle diversità, il senso critico costruttivo, la cultura delle cause. La conoscenza dei meccanismi che governano la biochimica, l'importanza del giusto stile di vita e la corretta alimentazione, intesa come strumento per il raggiungimento dell'equilibrio tra corpo, mente, coscienza e spirito, che consentirà all'individuo la realizzazione di se stesso e di un mondo finalmente libero dall'ingiustizia, dalla violenza, dall'ignoranza e dal dolore.

Dieta Vegana: Perdi Grasso Corporeo E Raggiungi Il Tuo Peso Forma Sarah Green 2019-07-24 Questo libro contiene passi e strategie comprovati su come trovare le giuste ricette vegane a seconda delle esigenze della persona. Lo stile di vita vegano è spiegato dettagliatamente in questa guida. Non c'è più bisogno di sopportare di mangiare cibo insipido e disgustoso. Questo libro insegnerà ai vegani come cucinare pasti deliziosi con tutti i nutrienti necessari per uno stile di vita più sano. Un piano alimentare equilibrato può essere fatto usando le ricette fornite in questo libro. Diventare vegani può sembrare una prospettiva scoraggiante per molte persone. Rinunciare ai tuoi cibi preferiti che contengono carne, latticini e zuccheri raffinati suona come se non fosse facile. Tuttavia, le ricette che troverai in questo libro dimostreranno che questo mito è sbagliato. Puoi gustare la colazione, il pranzo, la cena e anche il dessert che è ricco, delizioso e saporito anche quando fai la dieta vegana. Se si desidera perdere peso, sentirsi energici e vivere una vita sana, è necessario modificare la dieta e iniziare a mangiare sano come stile di vita e non una soluzione rapida per i problemi di peso. Questo è ciò che significa essere vegani; è uno stile di vita. Se vuoi essere un vegano e non sei abbastanza sicuro di ciò che comporta, cosa mangiare, i cibi da evitare e alcune ricette incredibili che puoi preparare (oltre ai fagioli), allora questo è il libro che fa per te.

COME DIVENTARE VEGETARIANI O VEGANI. Con tante Ricette Golose e Salutari Alessandra Michela De Stefano 2015-02-13 Ci sono tantissimi buoni motivi per diventare Vegetariani o Vegani: salute, amore per gli animali, ecologia, ecc. Questo libro è dedicato proprio a chi ha deciso di fare il grande passo: diventare vegetariano o vegano! Ma per fare una scelta

consapevole e convinta bisogna prima documentarsi al meglio e questo libro è proprio quello che serve. Scritto con uno stile leggero, ironico e intelligente, fa riflettere e dà mille consigli pratici sui nuovi percorsi alimentari da intraprendere. Nulla di scontato o noioso, attraverso questa guida scoprirai tante cose curiose e utilissime. Ma, attenzione, non è solo un libro "teorico", anzi: è un libro pieno di ricette golose e salutari, pronte per essere realizzate e gustate! E allora, cosa aspetti? Ti butti o non ti butti? Scopri subito... Perché è bene cambiare alimentazione Come trovare le giuste motivazioni per farlo Come non cambiare idea prima o durante Cosa mangia un vegetariano e cosa un vegano Come convivere a tavola con chi non lo è Come arricchire la propria alimentazione veg Come guadagnarci in salute Perché farai del bene al mondo Come cambiare il modo di fare la spesa senza traumi Come passare da zero a vegano Come passare da vegetariano a vegano Vegano o Vegetariano? Le migliori ricette vegetariane Le migliori ricette vegane e molto altro...

No Vegan Luca Avoleo 2017-05-16 Luca Avoleo ama gli animali, rispetta il pianeta e pensa che ognuno sia libero di scegliere cosa mangiare. Ma ha deciso di scrivere questo volume per rispondere a tutte le persone che, nel suo studio e sul suo blog che si occupa di salute, lo interpellano continuamente sulla dieta vegana. Se avete sentito che mangiare veg salva dal cancro, leggete questo libro. Se volete dimagrire e un'amica vi ha consigliato di consumare solo vegetali o se state pensando di far diventare vegana tutta la famiglia compresi i vostri bambini, leggete questo libro. L'autore, esperto di alimentazione e attento osservatore degli stili di vita, ha raccolto dati, esperimenti, ricerche, prove, studi e in queste pagine racconta in modo semplice e accessibile tutto ciò che avete sempre voluto sapere sul veganismo, risponde alle domande più frequenti, ai dubbi, alle curiosità che circolano sui giornali, nel web, al bar e persino negli ambulatori medici. Fa finalmente chiarezza riguardo a una serie di luoghi comuni, false certezze, dogmi e affermazioni senza fondamento che rimbalzano in rete. Alla fine, saprete esattamente a chi e a cosa credere, quali sono le scelte sane e quelle pericolose, come distinguere un ottimo slogan di marketing da una verità scientifica. Per il vostro bene.

Diventare vegetariani Erica Bernini 2015-10-20 A differenza di quello che molti possono pensare, la dieta vegetariana non è una moda, ma è una scelta consapevole che ha una storia e anche lunga, a partire dall'antichità, se non dall'inizio dei tempi, quando i nostri antenati primitivi si cibavano di bacche ed erbe, trascurando totalmente il consumo di carni. Partendo da un'analisi della nostra fisiologia, fino allo studio di una più corretta alimentazione, cercheremo di conoscere meglio questo stile alimentare, passando attraverso un approfondimento dei vantaggi personali, sociali e globali che la scelta vegetariana porta con sé. Al termine di questo percorso sulla scelta vegetariana, approfondiremo The China Study, considerato da molti la testimonianza più completa e importante sullo stretto rapporto esistente tra cibo e salute, e la ricerca più esemplare sulle abitudini alimentari, la dieta e le malattie effettuate sugli esseri umani. Il dottor T. Colin Campbell, esperto di nutrizione e scienziato promotore di questo straordinario viaggio da una parte all'altra del mondo, è riuscito a rivelare molte verità intorno a tutti quegli alimenti che da sempre crediamo sani ma che in verità non lo sono, dimostrando i vantaggi di una dieta basata su cibi naturali e vegetali e proponendo una soluzione semplice e alla portata di tutti: una dieta sana.

Diario di una famiglia vegan Lucia Valentina Nonna 2015-05-01 Tema centrale è la scelta vegan, argomento di grande attualità in quanto coinvolge non solo l'alimentazione, ma anche altri aspetti relativi all'etica, all'ambiente e alla salute individuale e del Pianeta. Questo libro rappresenta un manuale per principianti vegan davvero unico nel suo genere, basato sull'esperienza diretta dell'autrice e ricchissimo di consigli pratici, approfondimenti e indicazioni utili a portare avanti al meglio questa scelta nella vita di ogni giorno. In questo libro l'autrice racconta in prima persona il percorso che l'ha portata a scegliere di diventare vegana, rispondendo alle tante domande che si è sentita rivolgere nel corso degli anni, le stesse di chi si avvicina per la prima volta a questa scelta. Cosa mangiano i vegani... solo erbetta? Da dove prendi il ferro? E le proteine? Ma quindi... non mangi nemmeno il tonno? L'intento è quello di parlare della scelta vegan in modo semplice e accessibile a tutti, approfondendo non solo le ragioni che stanno dietro a questa scelta (aspetti etici, salutistici, ambientali), ma fornendo inoltre consigli pratici su come affrontare la quotidianità, come ad esempio dove fare la spesa, cosa mettere nel carrello o in che modo sostituire latte, burro e uova. Un manuale pratico per una scelta consapevole: chiunque può diventare vegan, in qualunque stadio della vita.

Cowspiracy Keegan Kuhn 2016-12-23 Cowspiracy è considerato l'erede spirituale di film come Fast Food Nation e Food, Inc., che hanno puntato i riflettori sul business delle industrie della carne, delle uova e dei latticini. Kip Andersen e Keegan Kuhn partono da una domanda molto semplice: se ogni anno la zootecnia produce più emissioni di gas serra di tutti i trasporti messi insieme, inquinando o distruggendo gli habitat, per non parlare della crudeltà che infligge a 70 miliardi di esseri senzienti, perché le principali associazioni ambientaliste di tutto il mondo (da Greenpeace a Oceana) non ne parlano? In questo libro, i due registi hanno raccolto tutto ciò che non sono riusciti a catturare con le videocamere o tralasciato dal montaggio finale: le testimonianze complete dei personaggi intervistati (Lisa Agabian, di Sea Shepherd; gli scrittori Michael Pollan e Will Tuttle); dati aggiornati; tutto ciò che si nasconde dietro al business dell'allevamento animale e dell'industria della carne e di quella casearia; consigli per adottare uno stile di vita realmente sostenibile e per ridurre la propria impronta ecologica sul pianeta.

In viaggio per Veganville Leenaert Tobias 2021-11-02 Veganville è una città ideale costruita sulla cima di una montagna, che accoglie chiunque voglia dare il proprio contributo per rendere il mondo un posto migliore. Un passo alla volta. Con chiarezza, pragmatismo e un pizzico di provocazione, Tobias Leenaert propone un nuovo modo di pensare all'attivismo animalista, più inclusivo e flessibile, che coinvolga tutti, vegani di lunga data, vegetariani, onnivori, singoli individui, organizzazioni e aziende. Solo collaborando e confrontandoci senza dogmatismo, possiamo unire le forze, aiutare gli animali e fare del bene al pianeta. Ricco di informazioni, consigli, esempi e riflessioni, In viaggio per Veganville è una vera e propria chiamata all'azione collettiva. A cura di Claudio Pomo, Responsabile campagne di Essere Animali.

Diventare vegetariani o vegani Vegolosi.it 2016-07-07T00:00:00+02:00 Vegetariani o vegani si nasce... o si diventa! Sempre più persone scelgono di diventare vegetariane o vegane, non solo per il rispetto degli animali, ma anche per l'impronta ecologica e l'attenzione alla salute. Cambiare regime alimentare, tuttavia, è un passo che richiede consapevolezza: non basta eliminare di punto in bianco alcuni ingredienti, è necessario sapere quali sono i nutrienti indispensabili per il proprio benessere e come possono essere recuperati da fonti alternative, arrivando a un'alimentazione ancora più ricca. Questo volume accompagna passo per passo chiunque abbia deciso di diventare vegetariano o vegano, stia valutando questa scelta oppure chi, semplicemente, ama il buon cibo: - quadro storico e culturale della scelta vegetariana e vegana - approfondimenti sui dubbi più diffusi - informazioni nutrizionali complete per un'alimentazione equilibrata - istruzioni pratiche su come avvicinarsi allo stile di vita veg - proprietà e utilizzi degli ingredienti. Il libro è arricchito da oltre 60 ricette, tutte fotografate, per muovere i primi golosi passi nel mondo della cucina veg.

Vegan Marie Laforêt 2016-08-05T14:35:00+02:00 La cucina vegan è ricca di creatività, fantasia e gusto: mangiare vegan vuol dire gustare una varietà senza uguali di cibi, un tripudio di colori, sapori, profumi e inventiva, ma soprattutto scegliere una dieta sana per se stessi e compiere una scelta etica per il pianeta. Con oltre 500 ricette corredate da

fotografie che fanno venire l'acquolina in bocca, Vegan è un bestseller internazionale che vi farà conoscere tutto ciò che occorre per diventare uno chef stellato, con ricette che non mancheranno di stupire anche i più irriducibili! Gustosi formaggi casalinghi preparati senza latte e derivati, prelibati dessert senza uova e persino stuzzicanti arrosti senza carne... Basta adottare semplici accorgimenti e ingredienti naturali per creare capolavori da chef di alta cucina, sostituire facilmente le uova nei dessert e preparare raffinati antipasti come il caviale vegetariano. - I benefici dell'alimentazione vegan - Gli strumenti necessari e gli ingredienti di base - Come sostituire con successo uova e latticini - Ricette golose per ogni occasione

Ricette Vegan Fitness Carla Pagani 2021-08-03 Scopri le gustose ricette vegan fitness ed avrai finalmente una condizione fisica invidiabile! Sei vegano o vegetariano e vorresti sapere come sostituire le proteine animali? Vorresti scoprire quale dieta vegana sia utile per mantenerti in forma? Ti piacerebbe avere informazioni sulle ricette vegane più gustose? Sfatiamo il mito secondo cui i vegani o i vegetariani non riescano a sostituire adeguatamente la carne e le altre proteine animali nel loro piano alimentare. Questa congettura è assolutamente errata e si dimostra tale anche per gli sportivi, in quanto, oltre alle proteine, esistono determinate sostanze nutritive che producono notevoli benefici al nostro organismo in allenamento, dandogli la giusta energia e vitalità. Non dobbiamo in alcun caso sottovalutare la questione, ed è consigliato rivolgersi a nutrizionisti per intraprendere la dieta vegan fitness più consona alle nostre esigenze specifiche. Grazie a questo libro scoprirai come costruire la tua dieta e avrai suggerimenti su quali siano gli ingredienti essenziali che dovranno costituire i menù durante i diversi pasti del giorno. Apprenderai, nello specifico, le ricette vegetariane e vegane, che presentano una descrizione approfondita dei piatti indicati e consigliati nel libro. Capitolo per capitolo, scoprirai, quindi, quali sono i benefici principali della dieta vegan fitness e come essa possa risultare più salutare rispetto ad un'alimentazione basata sull'uso di proteine animali. I benefici indicati nel manoscritto valgono per tutti, e non solo per chi pratica attività fisica. Ecco che cosa otterrai da questo libro: Perché è sbagliato mangiare la carne. Le indicazioni su come costruire una dieta sana. Quali alimenti sono fondamentali nei menù. Esempi di possibili menù. Ingredienti principali in una dieta a base vegetale. Esempi di ricette vegetariane. Ingredienti e descrizione di ciascuna ricetta vegetariana. Esempi di ricette vegane. Ingredienti e descrizione di ciascuna ricetta vegana. I benefici salutari di una buona dieta vegana. E molto di più! Apri la tua mente ed informati sui benefici che potresti donare al tuo corpo seguendo una dieta vegan fitness. Se decidi di diventare vegano o vegetariano, il passaggio non sarà semplice e necessiti dei consigli di un esperto nel settore. Non si scherza con la propria salute, e per questo motivo il "fai da te" è altamente sconsigliato. Sei interessato al mondo vegano? Hai già sposato il Veganismo e vorresti migliorare il tuo piano alimentare? Scopri subito come fare! Scorri verso l'alto e fai clic su "Acquista ora"!

Vegan per tutti Ruediger Dahlke 2015-11-09T00:00:00+01:00 La dieta vegana è molto di moda, ma molti hanno paura che seguendola si perdano dei nutrienti fondamentali. In questo libro l'autore di bestseller Ruediger Dahlke, con un linguaggio semplice e chiaro, chiarisce tutti i dubbi nutrizionali, dal giusto apporto di vitamina B12 e ferro alle proteine vegetali di alta qualità, e illustra i rischi legati all'assunzione di carne e latticini, e le molte ragioni per passare a uno stile di vita vegano. Quindi, attraverso un'ampia gamma di gustose ricette, mostra come la dieta vegana possa essere varia e ricca di soddisfazioni. Il libro contiene un piano nutrizionale in 4 settimane per permettere a tutti di sperimentare i benefici dell'alimentazione vegana, anche a coloro che non pensano di rinunciare per sempre alla carne e ai latticini.

Diventare Vegani - Un Tuffo Nella Salute Bella Haas 2019-01-28 Questo libro di cucina vegana per chi è alle prime armi, è stato scritto per chi vuole introdurre nella propria alimentazione deliziosi piatti vegani, per poi sperimentare i numerosi benefici sulla salute. Gli alimenti vegetali celebrano i sapori ricchi e naturali di frutta, verdura e noci, oltre a provvedere ad alti apporti nutrizionali e spesso aiutare a contrastare il sorgere di molte patologie, come il diabete o le cardiopatie. Mentre numerosi libri di cucina vegana si rivolgono ai più esperti, questo elaborato è il perfetto alleato di chi si avvicina per la prima volta a questo stile di vita, illustrando semplici linee guida, liste della spesa, e ricette veloci. All'interno di questo libro, non solo troverai un'enorme quantità di ricette semplici e ricche di proteine apposite per colazione, pranzo e cena come zuppe, spuntini o frullati adatti a questo stile di vita, ma inoltre ognuna di queste ricette è pensata per fornirti un apporto proteico giornaliero sufficiente. Per queste ricette desideriamo svelarti tutto ciò di cui avrai bisogno: le dosi, i tempi di preparazione, e soprattutto i valori nutrizionali. Così da aiutarti a tenere sotto controllo il tuo stile di vita vegano e salutare. Quindi, che cosa aspetti? Scorri verso l'alto, e fai click per acquistare questo libro e iniziare un meraviglioso viaggio verso la vita dei tuoi sogni!

Gioia vegan Luisa Tomasetig 2015-07-24T16:45:00+02:00 Diventare vegani significa abbracciare una filosofia di vita più rispettosa dell'ambiente e di noi stessi, ma anche divertirsi a "giocare" in cucina tra nuovi sapori e colori, senza dimenticare l'aspetto salutistico. È stato infatti dimostrato che l'alimentazione vegana contribuisce alla prevenzione di malattie quali diabete, ipertensione, problemi cardiaci e tumori. Il veganismo sta infatti conoscendo una popolarità sempre crescente, grazie alla sua filosofia che propone un approccio consapevole al cibo, ma anche alle sue ricette sane, deliziose e ricche di fantasia. Luisa Tomasetig ti propone di sperimentare fin da subito un ritrovato benessere in cucina, attraverso piatti gustosi, sani e nel contempo etici, perché privi di ingredienti di origine animale. Ispirato a un'alimentazione equilibrata, nutriente e rivitalizzante, Gioia vegan raccoglie le migliori ricette che spaziano tra la cucina tradizionale italiana e i profumi esotici, senza trascurare i piatti veloci.

Vegan senza glutine Alessandra Tosatti 2016-11-18T16:55:00+01:00 Ti attira la cucina vegana ma soffri di allergie alimentari che ti costringono a escludere cereali e latticini? Vegan senza glutine diventerà il tuo punto di riferimento per seguire un'alimentazione a base vegetale senza glutine e derivati del latte. Frutto della collaborazione tra Maria Alessandra Tosatti, esperta nutrizionista curatrice della pagina Facebook VegetAzione, e la nota chef Francesca Gregori, Vegan senza glutine non è solo un libro di ricette, ma una guida utile e indispensabile per celiaci, allergici alle proteine del latte, intolleranti al lattosio, lacto-ovo vegetariani e vegani. Inoltre, si rivolge a tutti coloro che desiderano approfondire i principi di un modo di nutrirsi genuino senza rinunciare a gusto e raffinatezze. In Vegan senza glutine troverai inoltre le ricette di Francesca Gregori, la famosa chef del blog The Mindful Tomato: originali, sani e gustosi piatti vegani e senza glutine dall'antipasto al dolce, senza trascurare le occasioni speciali, con menù completi. Particolare attenzione viene data alla stagionalità dei prodotti, all'utilizzo di cereali integrali naturalmente privi di glutine, alla territorialità degli alimenti.

Il grande libro delle proteine vegetali Anne Dufour 2019-03-11T16:26:00+01:00 Le proteine sono fondamentali per una vita sana. Il nostro corpo le usa per garantirci innumerevoli funzioni. Spesso però tendiamo ad associare la parola "proteine" a quelle animali, dimenticando che la natura ci offre molte proteine vegetali sane, gustose e altrettanto nutrienti. Gli alimenti proteici, come cereali, legumi, semi e frutta oleaginosa contengono una quantità interessante di proteine. Recenti studi scientifici hanno dimostrato che consumare proteine vegetali fa bene: al contrario di quelle animali, assumere alimenti proteici riduce il rischio di ammalarsi di certi tipi di cancro, combatte l'invecchiamento precoce fisico e mentale, contrasta numerosissime patologie e favorisce la longevità. Tuttavia, nel mondo della medicina e della dietetica è in corso un dibattito: le proteine vegetali valgono quanto quelle animali? Le proteine vegetali sono

più benefiche di quelle animali? ricette con proteine vegetali Il grande libro delle proteine vegetali risponderà a queste domande in modo pratico, fornendo spiegazioni valide sul perché preferire le proteine vegetali a quelle animali. Verranno descritte le proteine nello specifico la loro composizione, le loro virtù, i nostri bisogni e il modo in cui le proteine vengono digerite dal nostro corpo. Un elenco delle proteine vegetali potrebbe essere il seguente: Tofu, seitan, latte vegetale, alghe, frutta secca a guscio, fagioli, lenticchie, ceci, piselli, cereali germogliati, soia, quinoa, ma i cibi che contengono proteine vegetali sono molti ancora: Il grande libro delle proteine vegetali ti fa conoscere tutti gli alimenti ricchi di proteine vegetali e ti insegna come utilizzare tutti i cibi proteici con gusto nelle tue sane ricette veg. 25 buone ragioni per preferire le proteine vegetali: da una maggiore energia fisica e mentale a un equilibrio acido-base ottimale Gli effetti benefici sui problemi di salute: gonfiore, bruciore di stomaco, candidosi, colesterolo alto, colon irritabile, diabete, stipsi, cistite, dolori articolari e molti altri Le proteine vegetali e il senso di sazietà: un valido aiuto per ritrovare il proprio peso ottimale 25 super alimenti proteici vegetali: dai carciofi all'avocado, dalle lenticchie al grano saraceno Oltre 100 gustosissime ricette per sperimentare in cucina

Mamma, che fame Stefania Ruggeri 2018-10-25T00:00:00+02:00 Diciamoci la verità: quando i figli diventano adolescenti, loro scoprono la vita da adulti, ma per i genitori cominciano i guai. Non basta la contestazione dell'autorità, o i segreti da cui i genitori sono esclusi: i nostri ragazzi devono costruire la propria identità, che passa attraverso l'accettazione di sé e del proprio corpo - e quindi anche del modo in cui lo curano e lo nutrono. L'alimentazione degli adolescenti, però, è un campo pieno di insidie e "mode" pericolose: dai cibi spazzatura alle diete vegane fai da te, dalle ragazze che vogliono pance piatte e cosce da Barbie ai maschietti che si imbottiscono di carne e proteine per mettere su massa muscolare, fino alle colazioni saltate e alle bevande gassate. Alla luce di tutto ciò, come possiamo nutrire correttamente i nostri ragazzi? Questo libro ci aiuta a fare chiarezza su molti dubbi che attanagliano i genitori. E lo fa con l'empatia di una madre alle prese con due figlie adolescenti, e il rigore di una nutrizionista affermata esperta in scienza degli alimenti. Grazie alle sue storie e ai suoi consigli, scopriremo come combattere l'acne con una sana alimentazione, o come organizzare colazioni salate che contrastino l'eccesso di zuccheri, o ancora come preparare merende che evitino l'abuso di salumi dopo l'attività fisica. Scopriremo quali sono i piani nutrizionali più equilibrati per figli ipersportivi, o come evitare le diete stop and go che le ragazze copiano dal web. Ma soprattutto capiremo che nutrirsi non è solo un atto biologico, ma il veicolo attraverso cui passa il legame familiare, l'impronta dell'amore materno al quale tutti noi torniamo, anche da adulti. Ed è questo il segreto più importante.

Vegan Revolution Roberto La Paglia

È facile diventare un po' più vegano Silvia Goggi 2020-01-14 Che la temperatura terrestre sia aumentata in modo preoccupante è un dato di fatto. Lo è altrettanto che un terzo delle emissioni dei gas che saturano l'atmosfera proviene dalle attività di allevamento intensivo di mucche, maiali e polli. Non solo: più cresce la domanda globale di carne e altri prodotti derivati dagli animali, più le foreste vengono bruciate per far spazio a coltivazioni che diventeranno mangime. Di fronte a un quadro così inquietante è possibile una scelta di maggiore responsabilità verso il pianeta? La risposta è sì: basta diventare almeno un po' più vegani. Farlo è una scelta non solo auspicabile, ma addirittura facile se si viene guidati opportunamente al cambiamento, se si impara come organizzare i propri pasti, se si disinnescano i luoghi comuni per cui quella vegana sarebbe un'alimentazione incompleta, mortificante per il gusto, difficile già dal momento della spesa e comunque non adatta ai bambini; infine, se anche chi vegano già lo è riesce a non rendersi insopportabile agli occhi del resto del mondo. La dottoressa Silvia Goggi ci accompagna passo dopo passo in questo percorso, esattamente come fa ogni giorno con i suoi pazienti. E ci spiega con rigore scientifico e grande semplicità di linguaggio perché quella green è la scelta che cambierà - in meglio - la nostra vita e quella del pianeta.

Diventare vegani. Guida completa a una scelta alimentare salutare ed etica Brenda Davis 2011

Bioetica, ambiente e alimentazione Francesco Del Pizzo 2020-03-24 II C.I.R.B. (Centro Interuniversitario di Ricerca Bioetica), cui aderiscono tutte le Università campane, è un organismo di ricerca nel quale - con metodo rigorosamente scientifico, grazie al concorso di qualificati cultori delle varie discipline interessate e in un clima di costante e costruttivo dialogo con i rappresentanti delle diverse posizioni culturali - è possibile delineare le trame di una serena e ponderata riflessione comune su tematiche che coinvolgono l'identità stessa della persona umana e il destino delle generazioni future.

Vegan Fitness Carla Pagani 2021-04-10 Ama gli animali, migliora la tua salute e rispetta l'ambiente addentrando nel mondo Vegano! Vuoi cambiare il tuo regime alimentare? Vorresti mangiare in modo più salutare? Ti piacerebbe nutrirti senza far uso di prodotti animali? Ad oggi, è in costante aumento il numero di persone che abbracciano il Veganismo nella loro quotidianità. Essere vegetariani non basta per dimostrare l'amore che proviamo verso gli animali e per rispettare l'ambiente in cui viviamo, ma è necessario fare un ulteriore step per pulire la nostra coscienza: è necessario essere vegani. Inoltre, nutrirsi di cibo vegano porta notevoli benefici sia a livello salutare (le sostanze nocive sono presenti, soprattutto, nella carne animale) che a livello economico. Grazie a questo libro apprenderai, nello specifico, che cos'è il Veganismo, qual è la differenza con il Vegetarianismo, e quali sono i consigli per rendere appetibili i piatti previsti nella dieta vegana. Scoprirai che la carne non è l'unico alimento da cui possiamo trarre energia, anzi, spesso ricaviamo la fonte energetica dai carboidrati (pasta, riso), presenti anche nell'alimentazione vegana. Capitolo per capitolo, scoprirai i benefici principali della dieta a base vegetale, l'impatto positivo del mondo vegano sul pianeta, e conoscerai, in sintesi, le storie degli atleti più famosi che hanno sposato il Veganismo. Ecco che cosa otterrai da questo libro: - Che cos'è il Veganismo. - La differenza con il Vegetarianismo. - Perché è importante la dieta vegana. - Le controindicazioni della carne. - Perché mangiare carne fa male. - Quali sono i benefici salutari della dieta a base vegetale. - L'influenza del Veganismo sul nostro pianeta. - Le storie degli atleti vegani. - I dati del Veganismo nel mondo. - I consigli nutrizionali per chi fa attività fisica. - E molto di più! Se vuoi diventare vegano, non devi avviare una rivoluzione del tuo regime alimentare, ma bastano delle lievi modifiche che riguardano la preparazione dei pasti presenti nella tua alimentazione. Questo cambiamento comporta costanza e fatica, soprattutto nei primi tempi, ma, successivamente, rientrerà implicitamente nel tuo modo di essere e non potrai pensare o agire diversamente. Vuoi scoprire la Vegan Life? Scopri subito come fare! Scorri verso l'alto e fai clic su "Acquista ora"!