

Obiettivo Benessere

**XXI Convegno di
Medicina del Benessere**

Giornata della donna

**Sabato 7 marzo 2026 – Ore 8:30
Università Salesiana**

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:



PROGRAMMA CONVEGNO – ore 8.30 -13.00

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*

TAVOLE ROTONDE - ore 14.45 -17.15

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

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 mission e delle peculiarità produttive di ogni realtà.

DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI FONDAMENTALI PER IL LEGAME FRA CIBO E SALUTE

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, Sabrina Lucchetti.



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:



PROGETTO BENESSERE, ESTRAZIONI E PREMI - 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

 Pharma Nord







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

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 Salario nodo di scambio con la Fiumicino - Orte

Parcheggio interno gratuito fino ad esaurimento posti.



Segreteria Organizzativa:

DIATRIVI - Società di Studio e Cura - Telefono: 0688640002

E-mail: segreteria@diatrivi.it - Sito: www.obiettivobenessere.roma.it



IN COLLABORAZIONE CON



avcommunication

