



**Fiordiana Castelbarco
Pindemonte Rezzonico**

Luogo e Data di Nascita: Milano 15/11/1977
Luogo di Residenza: Imbersago (Lc)

Info:

www.tennisolistico.com

www.scuolailtempio.com

Mail:

fiordiana@sportolistico.it

Vice Presidente Accademia Sport Olistico®, Fondatrice e Responsabile della Scuola il Tempio (Discipline Bio Naturali), Fondatrice e Responsabile di GreenBar - Food is Mood®, Maestro di Reiki, Operatore in Discipline Bio Naturali, Maestro Olistico, Kinesiologa, Ricercatrice.

PERCORSO LAVORATIVO

Fin da giovanissima dimostra un bisogno di conoscenza ed autonomia che la porta a rendersi indipendente dalla famiglia nobile, i Castelbarco Pindemonte Rezzonico, attraverso varie esperienze lavorative. Molto attratta dai laboratori creativi, sperimenta l'argento, la ceramica e la cera. Dà ascolto alla sua crescente sensibilità avviando un percorso interiore intenso attraverso Discipline Olistiche come la Meditazione, Reiki, la Kinesiologia, e molto altro. Accompagna il personale lavoro di evoluzione con la formazione e diviene Maestro di Reiki, Kinesiologa con l'utilizzo di Cyberkinetics, si specializza nell'applicazione dei Neuro Taping, e approfondisce la Medicina Vibrazionale. Il lavoro personale la porta a sviluppare una attenzione particolare verso tematiche come l'Alimentazione e l'Ecologia. Diviene vegana e frequenta la Scuola di Terapia Alimentare del Biologo Nutrizionista Martin Halsey, con particolare attenzione alla Macrobiotica. Dal 2007 collabora con Amanda Gesualdi e diviene Vice Presidente della ASD Training Team (oggi denominata Accademia Sport Olistico®), Associazione Sportiva e Culturale che si occupa di Sport, Tennis e Discipline Bio Naturali. Dal 2010 Fondatrice e Responsabile della Scuola il Tempio (Discipline Bio-Naturali), tiene Seminari di Reiki e Stage, curando soprattutto la parte dell'Alimentazione. Da Maggio 2011 collabora ai Corsi di Formazione Professionali per Educatori Olistici/Insegnanti di Tennis Olistico®/ Educatori Sportivi Olistici®. Appassionata di tennis, ha raggiunto un buon livello di base come atleta; da diversi anni, grazie al percorso con ERSA (European Racquet Stringers Association) incorda racchette per giocatori agonisti e professionisti. Tante sono le passioni e gli interessi, Fiordiana crea, da qualche anno, per la sua Academy, una linea di abbigliamento sportivi e casual, portatrice di molti messaggi evolutivi.



Svolge un lavoro di Ricerca presso l'Accademia Sport Olistico® sulle seguenti tematiche:

- Kinesiologia e Tape Neuro Muscolare - Kinesiologia e Trigger Points - Kinesiologia e Alimentazione - Alimentazione Vegana e Macrobiotica - Medicina Tradizionale Cinese

*** **

PERCORSO DI FORMAZIONE

- Dirigente di Comunità
- Diploma di Educatrice di Scuola Materna

Laboratori Creativi

- Argento - Ceramica - Cera

Corsi - Centro Internazionale Reiki

- Primo Livello di Reiki - Secondo Livello di Reiki - Archetipi Jungiani - Seminari Residenziali

Corsi - Centro Vie Nuove

- Terzo Livello di Reiki - Master Reiki (metodo Usui) - Archetipi - Acque Spirituali - Kinesiologia Base - Kinesiologia Salute - Kinesiologia Massaggio - Kinesiologia Emozionale - Kinesiologia Intolleranze Alimentari - Floriterapia base e avanzata - Floriterapia, Australiani Bush - Alimentazione Consapevole - Le Ferite Primarie della Psiche - Antiginastica

Corsi - Accademia di Kinesiologia

- Applicare la Kinesiologia, modulo 1 - Applicare la Kinesiologia, modulo 2 - Applicare la Kinesiologia, modulo 3 - Applicare la Kinesiologia, modulo 4 - Cyberkinetics, modulo 1 - Cyberkinetics, modulo 2 - Kinesiologia e Cervello, Prima Parte - Kinesiologia e Cervello, Seconda Parte - Kinesiologia e Cervello, Terza Parte - Kinesiologia e Sport

Altri Corsi / Conferenze / Seminari / Stage

- Corso di Terapista Alimentare, presso La Scuola di Cucina Naturale del Dott. Martin Halsey - Corso di Cucina Base per Tutti, presso La Scuola di Cucina Naturale del Dott. Martin Halsey - Federazione Nazionale dei Collegi Massofisioterapisti "Convegno Traumi Sportivi e Rieducazione del Ginocchio e Caviglia" - Corso Teorico e Pratico di Bendaggio Neuro Muscolare - Corso di Cucina Vegetariana, Chef Simone Salvini, AVI - Conferenza "Racchette & Corde", con gli incordatori degli Internazionali d'Italia a Roma - Diplomata ERSA Stringers Advanced - Stage di Fotografia presso Studio Cotti & Bassani Milano - Convegno Nazionale Maestri di Tennis UISP 2016/2017/2018/2019 - Simposio Internazionale per Coach di Tennis 2017/2018.