8 Dicembre a Roma una giornata intera dedicata al glutenfree con Andy Luotto in show-cooking serale

Data: Invalid Date | Autore: Elisa Signoretti



ROMA, 14 NOVEMBRE 2013- Presso l'ex Lanificio di via di Pietralata, patrocinato da Roma Capitale e dalla Regione Lazio, si terrà la prima giornata romana dedicata al glutenfree, in uno spazio ex industriale che oggi ospita iniziative fra le più innovative.

Una giornata aperta a tutti, ad ingresso libero e gratuito, dedicata anche a chi celiaco - fino a prova contraria - non è. Infatti, anche se non è una moda alimentare nè una dieta dimagrante - e non deve essere presa per tale - la celiachia è diffusa come una moda. Una patologia che impedisce di mangiare tutto ciò che contiene glutine, e quindi prima di tutto pane e pasta, ma non solo: il glutine, proteina collante contenuta nel grano, si trova negli alimenti più impensati, anche nella birra tradizionale, o nelle ostie per la Comunione. Ed ecco che per i celiaci una alimentazione "speciale" diventa un obbligo, che evita malattie secondarie anche molto gravi perchè il glutine distrugge i loro villi intestinali. Trent'anni fa mangiare senza glutine era un'impresa: pochissimi alimenti disponibili, nessuna formazione del personale nei ristoranti, e così il celiaco si trovava ad essere un "paria" dell'alimentazione, molto limitato anche nella vita sociale.

Poi è nata l'AIC, Associazione Italiana Celiachia, federazione con sedi locali in tutta l'Italia, che porta

avanti da allora una azione di lobbying a livello nazionale ed internazionale, nonchè di informazione e sensibilizzazione rivolta alle Istituzioni, i medici, i ristoratori di vario tipo e i diagnosticati – circa 100.000 – e su tutta la popolazione, all'interno della quale almeno altri 500.000 sono celiaci senza saperlo. Allo stesso tempo, grazie ai controlli e alla formazione che fa l'AIC – e forse anche perchè pane, pasta e pizza sono alimenti base della cucina italiana – le aziende ed i locali di ristorazione si sono attivati sempre più per rincorrere le diagnosi in crescita.

Ma la strada è ancora lunga e AIC Lazio lo sa bene: 12.000 celiaci nella Regione sono diagnosticati - 8.000 solo a Roma - e le proporzioni di chi non lo sa sono quelle appena citate. Per questo, assieme alla Federazione nazionale AIC, patrocina l'evento dell'8 dicembre ideato e prodotto da Lanificio Factory in collaborazione con SuLLeali Comunicazione Responsabile e Lanificio Cucina.

Il programma è fitto e gustoso: in mattinata, i toni saranno più seri, con il Convegno "GLUTEN FREE WAY: la celiachia oggi e le nuove sfide di AIC". Il pomeriggio si terranno un grande laboratorio di cucina, lo spettacolo teatrale e un dolce cestino di Natale per i bambini, la premiazione dei vignettisti che hanno partecipato al contest "Vignette per un sorriso... senza grane" e molti altri eventi. Durante tutta la giornata, oltre agli spazi delle aziende del settore, saranno aperti gli sportelli dell'Associazione che distribuiranno materiali informativi, mentre uno psicologo e una dietista saranno a disposizione – su prenotazione – dei partecipanti per un consulto su come affrontare la celiachia. Ad accogliere i bambini, ci sarà anche un Babbo Natale tutto senza glutine che riceverà le loro letterine e le appenderà su un grande albero di Natale.

La sera, poi, il gran finale: Andy Luotto, noto Chef e showman fra i più brillanti, e da sempre amico di AIC, si esibirà nella preparazione di una "cena – spettacolo" di cui circa 100 fortunati potranno assaggiare i risultati, prenotando la cena a info@lanificiofactory.it.

Conoscere è il primo passo, assaggiare il secondo. Ci vediamo l'8 dicembre. [MORE]

(Notizia segnalata da**Caterina Falomo**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/8-dicembre-a-roma-una-giornata-intera-dedicata-al-glutenfree-con-andy-luotto-in-show-cooking-serale/53392