

Riflettori puntati su Villa Zerbino domani c'è il Genova Gluten Free

Dalle 9.30 alle 18.30 una manifestazione interamente dedicata al mondo del cibo senza glutine

Un nuovissimo evento dedicato al Senza Glutine. E' questo in sintesi il Genova Gluten Free, manifestazione che avrà luogo domani a Villa Zerbino e sarà rivolto a tutti coloro che vogliono avere informazioni corrette sulla dieta senza glutine, conoscere le aziende produttrici e imparare i trucchi per cucinare al meglio.

LA LOCATION

L'evento sarà ospitato nella prestigiosa e centralissima Villa Zerbino che grazie all'ampia metratura espositiva e alla possibilità di cucinare in loco i prodotti da far degustare, ha permesso di organizzare un'area dedicata allo show cooking e presentazione prodotti e un'area degustazione. Villa Zerbino è dietro Piazza Marin in centro a Genova e offre un ampio parcheggio gratuito.

L'APPUNTAMENTO

L'appuntamento, dunque, è per domani dalle 11 sino alle 18.30 con tantissimi momenti da segnare in rosso sull'agenda. Ecco i vari appuntamenti dell'evento.

FORMAZIONE SCIENTIFICA

A partire dalle ore 11.30 nelle splendide stanze della Villa Zerbino si alterneranno per circa un'ora medici specializzati in gastroenterologia, pediatria, die-



L'INGRESSO CPER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Dalle 9.30 alle 11 apertura dedicata a ristoratori e albergatori aderenti al network AIC o interessati a farne parte, per avere le informazioni in merito ai prodotti senza glutine e per conoscere le ultime novità dalle aziende leader nel settore. Due gli incontri: dalle 10 alle 10.30 presentazione "Progetto alimentazione fuori casa AIC"; dalle 10.30 alle 11 "La moderna tecnologia a supporto delle informazioni fornite al consumatore finale", che fornisce informazioni previste dal Regolamento Ue 1169/2011, in modo chiaro, semplice e sempre aggiornabile, presso i punti ristoro (Bar, Ristoranti, Pizzerie, Pasticcerie, ecc.).



tetica e nutrizione, dermatologia e ginecologia a disposizione per rispondere alle domande del pubblico. Ogni incontro viene svolto in una sala con massimo 40/50 partecipanti e per una durata massima di un'ora.

Nel pomeriggio, due seminari scientifici su due temi di grandi attualità e tenuti da esperti in materia: "Celiachia e Gluten Sensitivity" a cura del Prof. G.R. Corazza e "Allergie e intolleranze alimentari, realtà scientifiche e falsi miti" a cura della Dott.ssa Paola Minale.

LABORATORI MANI IN PASTA Dimostrazioni nell'arco della

giornata con chef rinomati e specializzati nella cucina senza glutine per scoprire e imparare tutti i segreti della lavorazione degli alimenti principali dei celiaci.

Ecco il programma degli attesissimi Show Cooking (su prenotazione).

Dalle 13 alle 14 - A pranzo con Cukò. Cooking show di Imetec con Marco Scaglione.

Dalle 14.30 alle 15.30 - La pizza senza glutine. Chef Nicolò Angileri Glutenout.

Dalle 16 alle 17 - Mani in Pasta Farabella: viaggio multisensoriale lungo le Vie del Gusto 1. Chef Marcello Ferrarini.

Dalle 17.30 alle 18.30 - Mani in Pasta Farabella: viaggio multisensoriale lungo le Vie del Gusto 2. Chef Marcello Ferrarini.

AREA ESPOSITIVA

L'area espositiva alterna stand con show cooking e dimostrazioni dove le aziende non solo espongono i prodotti ma mostrano come cucinarli. E per scoprire se sono di vostro gusto... tante degustazioni per tutti.

AREA BIMBI

Non potrà mancare un'area dedicata ai più piccoli, dove si alterneranno animatori e un vero e proprio laboratorio dove anche loro potranno sperimentare la

preparazione del senza glutine, divertendosi e imparando a socializzare con il tema.

Giochi, animazione e laboratorio dedicati ai più piccoli grazie alla scuola di cucina Chef per Caso: dalle 12.30 alle 14.30 Animazione bimbi; dalle 14.30 alle 15.30 Laboratorio bimbi Mani in pasta; dalle 15.30 alle 16.30 Animazione bimbi; dalle 16.30 alle 17.30 Laboratorio bimbi Mani in pasta.

PER I GIOVANI

Dalle ore 18.30 l'Happy Hour Genova Gluten Free vi aspetta: musica dal vivo, birra e prodotti glutenfree.

INFORMAZIONI

L'ingresso all'evento, per i soci di AIC Liguria è gratuito insieme ad un accompagnatore.

Per tutti gli altri partecipanti l'ingresso è di 7 euro, fino 14 anni gratuiti.

Show cooking, dimostrazioni, laboratori mani in pasta, degustazioni, animazioni bimbi, seminari scientifici e incontri con gli esperti. Tutto incluso.

Informazioni sul sito www.genovaglutinfree.it, AIC LIGURIA Cell 327 8779161 www.aicliguria.it.

Segreteria Organizzativa DOUBLE EM telefono 0108602968 - Cellulare 3738723620.

La mission dell'AIC

Scopriamo il perché di questo evento

L'Associazione Italiana Celiachia da 35 anni assiste i celiaci e le loro famiglie, affermando i loro diritti e attuando progetti capaci di migliorarne la vita quotidiana. Attualmente conta circa 60.000 associati in Italia. AIC Liguria, che conta più di 2000 associati, organizza annualmente un convegno regionale.

Quest'anno, nell'ottica di venire sempre più incontro alle esigenze dei pazienti, delle loro famiglie, ma anche di chi vuole saperne di più sulla dieta senza glutine, AIC Liguria propone rinnovata, con format rivisitato sia per la parte scientifica che quella espositiva. In Liguria si stima che ca 3.000 persone

attualmente stiano seguendo un regime alimentare senza glutine, al quale si aggiungono gli oltre 4.000 celiaci diagnosticati (dati ufficiali ASL).

L'evento si rivolge quest'anno a tutti coloro che vogliono avere informazioni corrette sulla dieta senza glutine, spesso proposta dai media come rimedio per

tutti i mali, anche in assenza di evidenze scientifiche. Un terzo del mercato del senza glutine in Italia è riferito infatti a coloro che, spesso in maniera del tutto autonoma, adottano una dieta priva di glutine senza essersi rivolti ad un medico, mettendo a rischio la possibilità di avere una corretta diagnosi di celiachia.

Tutto sulla celiachia

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, grano Kamut, orzo, segale, spelta e triticale. L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100 persone. I celiaci attualmente sono quasi 150.000 e ogni anno si ha un incremento annuo di circa il 10%.

Per curare la celiachia oc-

corre escludere dalla propria alimentazione alcuni degli alimenti più comuni, come pane, pasta, biscotti e pizza. Questo implica un forte impegno di educazione alimentare. Infatti l'assunzione di glutine può provocare diverse conseguenze più o meno gravi. La dieta senza glutine è l'unica terapia attualmente che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute.