COMUNICATO STAMPA

**INAUGURATA L’ACCADEMIA DEL MONDO DELLE INTOLLERANZE, UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER GLI INTOLLERANTI E PER CHI INTENDE PROMUOVERE**

**LA SALUTE IN AMBITO ALIMENTARE**

*L’Accademia dell’Associazione “Il mondo delle intolleranze” ha tutte le carte in regola per diventare punto di riferimento per tutti coloro che per motivi personali o professionali, si devono confrontare quotidinamente con un fenomeno in continua crescita: le intolleranze alimentari. Lo hanno confermato ieri durante la Conferenza stampa gli esperti di settore, nutrizionisti, chef e aziende che hanno sostenuto e continueranno a sostenere questo progetto unico nel settore ideato e realizzato da Tiziana Colombo e dalla sua Associazione.*

*Basiano 12 Ottobre*. Grande affluenza negli spazi della neonata Accademia delle intolleranze alimentari che ieri si è presentata alla stampa e agli addetti ai lavori prima di procedere all’atto formale di inaugurazione condotta dal sindaco di Cavenago Francesco Seghi e dal Direttore di “Italia a Tavola” Alberto Lupini. Al tavolo della conferenza stampa, la conoscenza si è coniugata all’emozione coinvolgendo gli spettatori in un flusso empatico di commozione. La Dottoressa Mapelli Manuela ha presentato uno squarcio del panorama del fenomeno delle intolleranze alimentari riscontrabile fin dai primi anni di vita e quindi fonte di preoccupazione per genitori e istituti scolastici che dispongono di mensa. La regola auspicabile è l’assunzione di stili alimentari in cui la dieta si trasformi in proposte di piatti quotidiani dove il buono si unisce al sano per produrre soddisfazione e piacere per tutti, intolleranti compresi.

Anche la ristorazione ha un ruolo importante nell’affrontare questo scenario sempre più sfacettato, ha affermato Sonia Re, Direttore APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani. “*Non è una moda, una tendenza, ma una necessità a cui i ristoratori devono far fronte con autoaggiornamento e facendo informazione per la propria clientela, un contributo necessario per il passaggio da una non cultura alla presa di coscienza delle nuove esigenze”*. Gli chef Scaglione e Perin chiamati in causa, sottolineano il plus dell’Accademia che va a riempire un vuoto: non esisteva ancora una scuola di riferimento per i professionisti dove non ci fossero solamente lezioni teoriche, ma effettivi laboratori da “mani in pasta” utili anche per start up artigianali decise verso produzioni di alimenti gluten free. Il cambiamento della professionalità in questo senso è quindi un auspicio che produrrà valore aggiunto e che potrà rivelarsi nell’applicazione di speciali metodi di cottura e in una sempre più attenta scelta degli ingredienti. Quelli naturalmente privi di glutine, per esempio, dei quali l’Associazione attraverso il blog di Tiziana Colombo, alias Nonna Paperina, da tempo è già portavoce. Il futuro attivo dell’Accademia sarà quindi incentrato su processi propositivi di conoscenza teorica e pratica in cui i confronti tra nutrizionisti, chef, aziende e consumatori porteranno sicuramente a miglior informazione nel settore delle intolleranze alimentari per un quotidiano più sano con gusto sia in famiglia, sia in tutti gli ambienti in cui si effettuano i consumi alimentari. Dall’ultimo Rapporto Ristorazione della Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, risulta che ben il 36% dei consumi alimentari complessivi si effettuano fuori dalle mura domestiche: agli italiani piace mangiare “fuori”, compresi gli intolleranti naturalmente che sognano un futuro in cui la penalizzazione del loro piacere è solo un ricordo lontano.

UFFICIO STAMPA ASSOCIAZIONE “Il Mondo delle Intolleranze”

Loredana Fumagalli 340 7090460 press@ilmondodelleintolleranze.it