

14 gennaio 2019



Incremento record di episodi causati da intolleranze alimentari durante il periodo natalizio.

Quello che va da Natale all'Epifania è uno dei periodi più amati dell'anno dalla maggior parte delle persone. C'è chi ama l'atmosfera e lo stare insieme, eppure tutto questo può diventare una dura prova per chi soffre di intolleranze alimentari. Effettivamente sotto Natale si passa tantissimo tempo a tavola con un ricco menù, e si viene spesso invitati a casa di amici e parenti, non potendo così scegliere cosa mangiare in base alle proprie esigenze. Insomma, le mangiate sono pressoché inevitabili e fare gli antipatici della situazione che boicottano le buonissime pietanze non è sicuramente piacevole.

Sono sempre di più gli italiani che, per disturbi più o meno marcati, si vedono costretti a eliminare dalla propria tavola il glutine e i latticini: almeno uno su cento soffre di celiachia e ben 7 su 10 non digeriscono il lattosio, lo zucchero del latte. Dati su cui fa il punto **il Comitato Scientifico dell'Associazione il Mondo delle Intolleranze, al termine del periodo dell'anno in cui è più difficile stare attenti al proprio regime alimentare. Durante le vacanze natalizie si è registrato un incremento record degli episodi legati alle intolleranze alimentari.**

Sugli scaffali della grande distribuzione, come nei negozi specializzati, oggi compaiono molti alimenti gluten-free e senza lattosio, un mercato in espansione con vendite in costante aumento. Oggi fortunatamente sono aumentate le diagnosi rispetto a qualche anno fa, le persone sono più sensibilizzate e sono disponibili test specifici. Ed è proprio per **un'informazione costante e una maggiore consapevolezza che l'Associazione Il Mondo delle Intolleranze ha dato vita all'Accademia de Il Mondo delle Intolleranze nella nuova sede di Basiano (MI)**, concepita e strutturata in modo da diventare uno spazio concreto dedicato alla formazione sul campo.

L'obiettivo è quello di migliorare la vita delle persone intolleranti attraverso la conoscenza che porta alla consapevolezza di ciò che accade nei processi fisiologici di chi soffre di intolleranze alimentari, e di come si può prevenire o far fronte alle criticità che ne derivano, a cui chiunque sia intollerante o allergico può rivolgersi per reperire informazioni e notizie e per imparare a cucinare le giuste pietanze senza rinunciare al gusto.

Ora chiediamo al vastissimo popolo degli intolleranti di riflettere... la vostra alimentazione è già sana ed equilibrata? E a voi ristoratori... siete pronti a formarvi per soddisfare le esigenze dei vostri clienti? Vi aspettiamo in Accademia per i corsi professionali a cura di grandi Chef.

Ufficio Stampa

Morena Piacentini
press@morenapiacentini.it
+39 030 6376274

Il Mondo delle Intolleranze

via delle Industrie 24
20060 - Basiano (MI)
Tel. +39 02 8715 9417
segreteria@ilmondodelleintolleranze.it

Comitato Scientifico:

Dott.ssa Cacciola Maria Stella
Biologo nutrizionista

Dott.ssa Facioni Maria Sole
Biologo

Dott.ssa Manuela Mapelli
Biologo nutrizionista

Dott. Marco Giovanni Monzani
Medicina Generale

Dott. Stefano Uberti
Osteopata

Prof. Di Stefano Michele
Gastroenterologo

Prof. Matteo Goss
Gastroenterologo

