



**Tiziana Colombo agli studenti:**  
**“Mangiare con gusto è possibile anche con le intolleranze alimentari”**  
*Oggi l'incontro all'Istituto professionale Olivetti di Monza*

*Basiano (Mi) \_ 9 marzo 2019\_*

La sensibilizzazione sul tema delle intolleranze alimentari arriva a scuola: questa mattina all'istituto professionale Olivetti di Monza, le classi quinte del corso alberghiero-ristorativo hanno incontrato la presidente dell'associazione Il Mondo delle Intolleranze e food specialist Tiziana Colombo. Dalle spie d'allarme del disturbo fino ai principi di una dieta sana e corretta, la signora Colombo ha risposto alle numerose domande degli studenti, partendo dalla propria esperienza e dalle sperimentazioni in cucina dopo la diagnosi di intolleranza alimentare. A seguire, il pasticciere Salvatore Vitale ha messo in pratica il binomio gusto e benessere con due ricette dagli ingredienti non tradizionali.

*“I giovani sono tra i più colpiti dalle intolleranze alimentari ed è significativo vedere la maturità e la curiosità con cui si avvicinano al tema – dichiara **Tiziana Colombo**, presidente e fondatrice dell'associazione Il Mondo delle Intolleranze –. È importante far capire loro che la diagnosi di intolleranza alimentare non è da vivere come una privazione, ma come una sfida: serve solo qualche accorgimento per tornare a mangiare con gusto”.*

**Vitale Salvatore:** dopo i primi anni di attività come pasticciere tradizionale sia in Italia che all'estero, per curiosità inizia ad avvicinarsi a un tipo di pasticceria "diversa", attenta alle necessità di chi soffre di intolleranze alimentari. I dolci e i prodotti da forno, di cui si occupa fin dal primo giorno di lavoro, sono diventati così un campo di sperimentazione in cui dare sempre maggiore attenzione agli ingredienti e alle preparazioni. Unico obiettivo: far combaciare la parola "buono" con la parola "senza". Oggi si occupa di consulenza di pasticceria per intolleranze alimentari a vari livelli, dalle semplici normative ai macchinari migliori per le preparazioni fino a ricette con ingredienti ad hoc.

**Associazione “Il mondo delle intolleranze”:** nasce nel 2012 su espressa volontà di Tiziana Colombo (attuale Presidente) già fondatrice di blog dal grande seguito dedicati alla cucina per intolleranti. Lo scopo è dichiaratamente a sfondo sociale per l'aiuto e il sostegno a tutti coloro che soffrono di intolleranze verso il glutine, i lieviti, il nichel e il lattosio. Forte di un Comitato Scientifico di medici gastroenterologi, endocrinologi, nutrizionisti e osteopati, si pone l'obiettivo di trattare l'argomento da un punto di vista medico, alimentare, psicologico e, appunto, sociale.

[www.ilmondodelleintolleranze.it](http://www.ilmondodelleintolleranze.it)

Ufficio stampa:  
Morena Piacentini  
+39 030 6376274  
[press2@morenapiacentini.it](mailto:press2@morenapiacentini.it)

Il Mondo delle Intolleranze  
Tel. +39 02 8715 9417  
[info@ilmondodelleintolleranze.it](mailto:info@ilmondodelleintolleranze.it)