



## **Il Mondo delle Intolleranze parla agli chef del domani** *Il 9 marzo il primo incontro all'Istituto professionale Olivetti di Monza*

*Basiano (Mi) \_ 7 marzo 2019\_*

L'associazione Il Mondo delle Intolleranze entra nelle scuole per promuovere tra i giovani la cultura alimentare e per parlare delle intolleranze legate al cibo, in un incontro organizzato da Loredana Fumagalli che da anni si occupa di relazioni pubbliche per il settore food. L'appuntamento è per **sabato 9 marzo**, alle ore 11.15, **presso l'Istituto professionale Olivetti di Monza**. A raccontare la propria esperienza personale agli studenti delle classi quinte del corso alberghiero-ristorativo, sarà Tiziana Colombo, alias Nonna Paperina, food blogger nonché presidente e fondatrice dell'associazione Il Mondo delle Intolleranze. Dopo un'introduzione generale sul tema, la signora Colombo racconterà di come abbia trasformato la diagnosi di varie intolleranze alimentari in una sfida per continuare a mangiare in modo sano e con gusto. Centrale sarà il tema dell'intolleranza al nichel, con varie indicazioni sugli alimenti che lo contengono, sugli strumenti da cucina da utilizzare e sulle modalità di cottura più adatte. In conclusione, il pasticciere Salvatore Vitale illustrerà due ricette adatte anche a chi non tollera il nichel, preparazioni in cui si sperimenta l'utilizzo di farine non tradizionali.

“Oggi si parla ancora troppo poco dei disturbi legati alle intolleranze alimentari e di come conviverci - ha dichiarato **Tiziana Colombo**, presidente e fondatrice dell'associazione Il Mondo delle Intolleranze -. Diventa ancora più importante promuovere la cultura alimentare e parlare delle problematiche legate alle intolleranze con i ragazzi giovani perché sono soprattutto loro a esserne maggiormente colpiti. In questo caso, poi, l'incontro ha una duplice valenza perché abbiamo di fronte gli 'chef del domani' che avranno sempre più a che fare con clienti che soffrono di questi disturbi”.

**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)