



LA CUCINA SENZA GLUTINE PER GLI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE

MERCOLEDI 27 GENNAIO 2010

ore 14:30 – 18:00

RAPALLO Istituto Emiliani Via Cerisola, 35

Obiettivo	<p>Sono in aumento le allergie e le intolleranze alimentari nella popolazione italiana ed europea. Gravi sono i disturbi che taluni alimenti possono creare in soggetti sensibili. Qualsiasi alimento può produrre reazioni allergiche se contiene proteine dotate di attività allergenica. Negli individui molto sensibili, quantitativi minimi dell'alimento contenente l'allergene sono sufficienti a scatenare delle crisi: è stata documentata una reazione ad esito fatale per l'ingestione di mezza arachide; in soggetti allergici al latte vaccino si può sviluppare una reazione allergica anche solo spalmando poche gocce di latte sulla pelle.</p> <p>Le etichette non sempre sono trasparenti e sono ancora molti i ristoratori che ancora non le sanno leggere, oppure non sanno quali allergeni possono essere nascosti in taluni alimenti. Ad esempio chi può sospettare che in un hot dog vi possa essere stata aggiunta di farina di grano? O proteine di soia nel cioccolato?</p> <p>L'utilizzo crescente del glutine nell'industria alimentare ha contribuito in gran parte anche all'aumento del numero di celiaci in Italia e in tutti i Paesi industrializzati. Il trend è chiaro: negli anni Ottanta si registrava un celiaco ogni tremila persone, negli anni Novanta uno ogni mille e oggi addirittura <i>uno ogni 150</i>.</p> <p>Chi soffre di questi disturbi, ha paura di andare a mangiare al ristorante, perché non può essere certo dell'assenza di qualche allergene negli ingredienti dei pasti.</p> <p>Sono sempre più numerosi gli esercizi commerciali e i ristoranti che propongono alimenti e prodotti gluten-free che rappresentano finalmente un sicuro approdo per i celiaci.</p>	
Finalità	<p>La finalità del corso è di informare i professionisti della ristorazione su <i>cosa</i> siano gli allergeni, <i>quali</i> siano gli allergeni e i loro derivati, <i>dove</i> si possono trovare, come leggere un'etichetta e sulle <i>modalità</i> di preparazione di pasti per poter garantire un servizio di ristorazione sicura, verso tutti coloro che richiedono un menù personalizzato sia per assenza di glutine (gluten-free), sia per assenza di allergeni vietati. Costruire un menù dedicato a queste tipologie di consumatori.</p>	
Destinatari	Operatori del settore ristorazione.	
Durata	3 ore e 1/5	
Programma	14.30 15:00 15.15 15.30 15:45 16.30 16:45 17:30 18:00	Registrazione partecipanti Saluti dal Presidente IIF sig. Gioacchino Fiocca La normativa sugli allergeni e la trasparenza di etichettatura La celiachia: aspetti clinici Cucina senza glutine: dove si trova il glutine/allergeni, alimenti vietati, alimenti permessi, alimenti a rischio, <i>Coffee break</i> Manipolazione sicura: rischio di contaminazione da glutine, Approvvigionamento, stoccaggio, Preparazione e somministrazione di un menù senza glutine. Compilazione del "questionario di apprendimento" – Chiusura lavori
Docenti	Dott. Gabriele Vecchia biotecnologo Dott.ssa Maria Grassi esperto alimentare Dott. Gioacchino Fiocca esperto alimentare Dott. Matteo Cagliari Tecnologo alimentare	
Attestato	A tutti sarà rilasciato un attestato di partecipazione valido per i fini dell'aggiornamento obbligatorio HACCP per gli operatori del settore alimentare.	
Quota di partecipazione	Incontro promozionale gratuito	
Segreteria organizzativa	Dott. Gabriele Vecchia Tel348.8736100 E mail info@iif-italia.com	