

OPEN DAY GLUTEN FREE

Pratmar Milano, Via Domenico Berra, 5 Milano

sabato 17 maggio 2014 - dalle 10 alle 18.30

Una giornata aperta a tutti, ad ingresso libero e gratuito per parlare di celiachia e intolleranza al glutine (gluten sensibility)

La celiachia e la sensibilità al glutine non sono una moda, ma sono patologie che impediscono di mangiare tutto ciò che contiene glutine e non solo. Il glutine, proteina collante nel grano, si trova negli alimenti più impensati.

Programma:

dalle 10,00 alle ore 11,30 : Chef **Giovanni Priolo**

Nel 2008 ha iniziato ad interessarsi agli alimenti gluten free e a sperimentare la creazione artigianale di pane, pasta e dolci senza glutine. Nel 2009 ha affiancato la pizza alla già ricca proposta del suo menu, proponendone una versione gluten free. Attualmente la sua ricerca di nuovi sapori si muove nel verso di un ritorno alla tradizione, con la riscoperta dei grani antichi.

dalle 11,30 alle 12,00: **Dr.ssa M.Teresa Bardella**

Celiachia e sensibilità al glutine non celiaca. La sensibilità al glutine non-celiaca (in inglese, gluten sensitivity) costituisce ad oggi una condizione ancora scarsamente definita, il cui sospetto è sostanzialmente clinico.

dalle 12,00 alle ore 14,00 : Chef **Gianni Tota**

La sua bravura viene riconosciuta e premiata dalla clientela del Romani, tanto che alcuni VIP lo ingaggiano personalmente e così la stampa lo soprannomina "Chef dei VIP". Nel 2010 è entrato a far parte dell' Ordine dei Maestri di Cucina dell'APCI, la più alta onorificenza che si può ricevere nella ambiente culinario e nello stesso anno vince la medaglia d'oro per il concorso "Cuoco dell'anno" organizzato dalla FIC.

dalle 14,00 alle ore 14.45: **La nutrizionista Jessica Barbieri risponde**

La nutrizione è l'area più nuova della medicina e della cura del benessere e da pochi anni che le si sta dando l'importanza che merita, dopo che diversi studi scientifici hanno evidenziato la stretta relazione fra **alimentazione** e prevenzione e cura di molte malattie. Pensi di essere intollerante????? Questa è l'occasione per fare le domande a un'esperto.

dalle ore 14.45 alle ore 15,00: **Tiziana Colombo**

Parlerà di Alcat Test® e dell'intolleranza al nichel. **Alcat Test** è oggi lo strumento più utile per la diagnosi delle intolleranze alimentari e non solo, consente, inoltre, di valutare la sensibilità agli additivi alimentari, ai conservanti, ai coloranti, ai contaminanti ambientali, agli antibiotici e agli antiinfiammatori.

L'intolleranza al nichel è in continuo aumento e i suoi sintomi sono confondibili con altre patologie: asma, emicrania, prurito, colite etc...

dalle 15,00 alle 16,30: Chef **De Pasquale Maurizio**

Chef di pasticceria e collaboratore universitario in attività di ricerca, dal 2008 studia ed approfondisce la materia intolleranze alimentari. Primo a presentare il gelato senza glutine, senza lattosio e senza proteine del latte a base "latte di riso".

dalle 17,00 alle 18,30: Chef **Molon Loris**

La sua passione per la cucina nasce dalla famiglia da sempre di ristoratori. Nato in provincia di Varese, dopo gli studi alberghieri lavora con grandi chef da cui apprende il più possibile e arriva poi su Milano dove tuttora gestisce la cucina del ristorante A'Riccione Bistrot. Le sue specialità sono a base di pesce e l'amore per la cucina e per il suo lavoro è l'ingrediente segreto nei suoi piatti. Ha già collaborato con Il Mondo delle Intolleranze creando ricette per intolleranti al lattosio

Assaggeremo la Birra Biglia ed è la novità di casa **gliAironi**.

Bevanda a base di riso, priva di glutine, profumata e dissetante come una pregiata birra artigianale ma con un carattere tutto suo

Assaggeremo la Saba di Mele bio de **l'Acetaia La Vecchia Dispensa**.

La saba di mele bio è uno dei prodotti più antichi e meno conosciuti della tradizione gastronomica modenese e questa azienda porta avanti una ricetta di famiglia che prevede l'uso esclusivo di mosto di mele 100% biologiche provenienti dal Trentino.

Stiamo lavorando per rendere gli eventi sostenibili.

Tel. 02.6132036 - Cell. 3388565885 - Mail. envirisk@pec.it - Web. www.envirisk.it

