



Evento speciale

il 30 ottobre, alle 16:00

Cisterne di Palazzo Ducale
P.zza Matteotti, 9

Ingredienti in equilibrio
Diete, salute e allergie

Da 14 anni

Rispettare diete per chi ha allergie o intolleranze alimentari non sempre è semplice: i due mondi, quello scientifico e quello culinario, collaborano per creare ricette innovative e usare nuovi ingredienti per soddisfare il gusto. Docenti dell'istituto alberghiero Marco Polo, esperti in igiene degli alimenti, tecnologi alimentari, e rappresentanti delle Associazioni di pazienti, con la consulenza di medici specialisti, vi offriamo non solo informazioni scientifiche, ma anche assaggi delle loro creazioni. Proveremo a rispondere alle domande più frequenti e di capire come l'alimentazione più equilibrata preveda l'assunzione di una poliedricità di alimenti: anche i grassi tanto vituperati sono indispensabili alla nostra salute. Cercheremo di capire qualcosa di più sulle intolleranze e le allergie: è vero che possono insorgere improvvisamente? È vero che ci sono alimenti "allergizzanti" o è solo un mito da sfatare? La celiachia è solo una moda? I test, quanto sono attendibili? Come si raggiunge una diagnosi precisa? Cos'è un'intolleranza e cos'è un'allergia?

A cura di

Paola Minale - UOC Allergologia IRCCS San Martino_IST Ref. Gruppo GAIA (Gruppo Regionale Allergia Intolleranze Alimentare)

In collaborazione con

ALA Associazione Ligure Allergici, Associazione Italiana Celiachia Sezione Liguria, Cattedra Igiene degli alimenti Università di Genova, Federasma e Allergie Associazione pazienti, Istituto Alberghiero Marco Polo

Ingresso: Biglietti Festival

Prenotazione: obbligatoria per scuole e gruppi

FESTIVAL DELLA SCIENZA DI GENOVA

30 ottobre CISTERNE di PALAZZO DUCALE

EVENTO SPECIALE

Ingredienti in Equilibrio è un evento di show cooking in cui i

professori dell'Istituto Alberghiero Marco Polo con i loro allievi mostreranno al pubblico ricette innovative che offrono anche ai soggetti con allergia alimentare, intolleranza o celiachia la possibilità di mangiare cibi golosi! maionese senza uova, dolci senza latte, gnocchi senza farina...alcune delle ricette segrete degli Chef, che sarà possibile anche degustare.

Essere allergici o celiaci non è un gioco e non è una scelta: è una condizione che rende necessario, spesso per tutta la vita, rinunciare ad alimenti nutrienti ed anche buoni, determinando un peggioramento della qualità della vita.

L'evento è una delle attività del Gruppo di Cooperazione in Allergia e intolleranza alimentare, di cui sono promotrici le Associazioni dei Pazienti ALA (Associazione Ligure Allergici), Federasma e Allergie, AIC Liguria (Associazione Italiana celiachia). L'Istituto Zooprofilattico diretto dal Dott. Angelo Ferrari, la cattedra di Igiene degli alimenti diretta dalla Profssa Perdelli, la UOC Allergologia dell'Ospedale San Martino, la ASL3, ma soprattutto la Regione Liguria sono parti attive di **GAIA**, che è un progetto ligure, nato dall'amore per il nostro territorio, che per vocazione ha una cucina salutare: è un cluster che riunisce tutte le competenze nell'ambito dell'alimentazione, dagli aspetti sanitari a quelli tecnologici e legislativi, in partnership con tutti coloro si occupano di alimentazione; offre le sue competenze per affrontare la sfida di migliorare la qualità di vita dei soggetti con allergie, intolleranze e celiachia.

GAIA promuove iniziative in favore di soggetti con allergie ed intolleranze alimentari o celiachia: in primo luogo la diffusione della conoscenza sul tema, base indispensabile per ridurre la discriminazione che colpisce bambini ed adulti in un ambito così importante della vita sociale come il consumo del cibo, e l'attenzione ai minori che consumano il pasto nelle mense scolastiche. L'attenzione istituzionale rende possibile la realizzazione di progetti di ampio respiro.

GAIA propone programmi di formazione per docenti e studenti degli Istituti Alberghieri, estesi a tutta la Regione, e rivolti capillarmente al mondo della ristorazione pubblica e privata, attuando un collegamento virtuoso scuola-lavoro per facilitare l'applicazione delle best practices nell'ambito dell'autocontrollo seguito dagli operatori.



www.gaiamangiarebeneliguria.it

FB [gaiamangiarebeneliguria](https://www.facebook.com/gaiamangiarebeneliguria)



Food allergy prevalence in the world

Europe / Nordic (n=34)	Asia / Oceania (n=18)	Americas (n=15)	Africa (n=12)	Middle East (n=10)
UK	Australia	Canada	Ghana #	Israel
Germany	New Zealand	USA	Mossambique #	United Arab Emirates #
Switzerland	China	Cuba	Tanzania #	Lebanon
Greece	Indonesia	Colombia	South Africa	Iran
Poland	Malaysia	Mexico	Morocco	Egypt
Netherlands	Thailand	Burma	Kenya	Jordan
Ukraine	Taiwan	Bangladesh	Congo #	Kuwait
Netherland	Korea	Sri Lanka	Nigeria	Azerbaijan
France	Hungary	Japan	Zimbabwe	Afghanistan
Austria	Serbia	Vietnam	Tunisia	Pakistan
Spain	Georgia	Hong Kong	Botswana #	
Portugal	Latvia	India	Algeria	
Italy	Sweden	Singapore		
	Finland	Mongolia		
	Turkey			

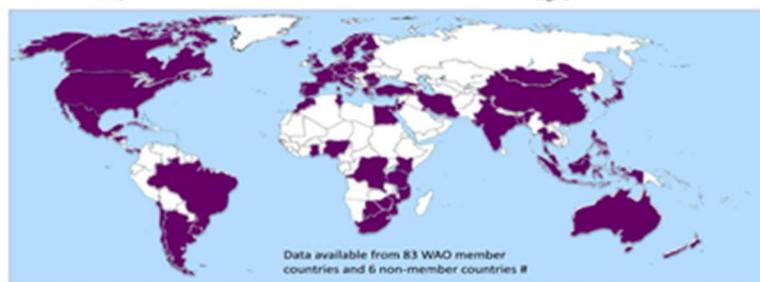


Figure 1 List and distribution of countries who participated in the survey or which had published data available on food allergy prevalence.

Terapia della allergia alimentare



A.L.A.
Associazione Ligure Allergici

 **FederASMA**
e ALLERGIE ONLUS
Federazione Italiana Pazienti

 **EFA** European Federation of
Allergy and Airways Diseases
Patients Associations



grano saraceno: non è un cereale



teff: il cereale più piccolo



miglio: cereale ricco di minerali



amaranto: non è un cereale



quinoa: non è un cereale



RESTAURANT

Knowing ALLERGENS



REGOLAMENTO (UE) 1169/2011

Informazioni fornite sugli alimenti al consumatore finale

Una nuova "Rivoluzione Copernicana"

L'art. 21, par. 1 del Regolamento stabilisce che gli allergeni devono comparire nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'art. 18, par. 1, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco contenuto nell'allegato II.

Gli allergeni dovranno essere dichiarati nell'elenco ingredienti ed evidenziati con caratteri grafici particolari (dimensioni, stile, colore dello sfondo). Inoltre, se contengono allergeni, andranno dichiarati anche i coadiuvanti tecnologici impiegati nella preparazione del prodotto.

Il nome dell'allergene dovrà essere ripetuto ogni volta che esso sia presente in più ingredienti o coadiuvanti tecnologici utilizzati nella preparazione dell'alimento.





EAACI
EUROPEAN ACADEMY OF ALLERGY AND CLINICAL IMMUNOLOGY

EAACI

STOP
ANAPHYLAXIS

BEHIND THE
SWEETEST MOMENTS
HIS LIFE MAY BE IN
IMMINENT
DANGER

PERICOLO