GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 18 MARZO 2024

Successo per il primo «Casargo National Nutrition Summit». Una settimana di esperienze e un convegno di esperti

Casargo capitale di celiachia e cucina

Coinvolti studenti da Milano e Catania. Il direttore Cimino: «Dimostrato l'impegno per un approccio inclusivo»

CASARGO (by1) Una giornata di dedizione assoluta e approfondimento, al culmine di una settimana di formazione e messa in pratica delle conoscenze acquisite. Il Centro di Formazione Professionale Alberghiera di Casargo lo scorso giovedì 14 marzo ha accolto studenti e professionisti, trasformandosi in palcoscenico di livello nazionale, per raccontare, divulgare ed educare al tema della celiachia e del suo rapporto con l'alimentazione.

La scuola dell'Alta Valle ha infatti ospitato il «Casargo National Nutrition Summit» dedicato in questa prima edizione proprio alle problematiche legate al glutine e alle soluzioni in ambito alimentare. Un evento nato con il proposito di diventare caratterizzante per il 2024 e un'occasione di confronto tra gli esperti, i giovani e i loro professori prendendo in considerazione tutti gli ambiti coinvolti nel mondo della celiachia: medico, sanitario, tecnico e comunicativo.

Sono stati circa 70 gli studenti direttamente coinvolti nel pomeriggio di conferenze e relazioni, ma ancora di più quelli che durante le giornate precedenti hanno potuto conoscere e sperimentare le alternative e le soluzioni che implica la gestione del glutine nell'ambito della ristorazione e dell'ospitalità. Tutta la scuola secondaria di Casargo ha partecipato, anche se ad avere un ruolo centrale sono state le classi quinte, non solo del Cfpa, ma anche dell'istituto «Chinnici» di Nicolosi e gli studenti del corso Ifts «Galdus» per *food specialist* di Milano.

Alcune immagini dell'incontro al Centro di Formazione Professionale Alberghiera

Dopo una mattinata di masterclass guidate dagli chef **Luigi Gandola**, **Luca Mozzanica** e **Ciro Vitiello**, gli studenti si sono raccolti nell'auditorium della scuola, dove il presidente **Francesco Maria Silverij** ha fatto gli onori di casa. «Non siamo al giorno Zero in tema di celiachia» ha voluto ribadire **Marco Cimino**, direttore della scuola, in apertura del convegno, ricordando l'attenzione dell'istituto anche in relazione agli studenti con questa patologia presenti nel convitto interno.

Davanti ad un pubblico attento, si sono alternati ospiti che hanno esposto il proprio punto di vista sulla celiachia e sulle modalità concrete con cui gestirla. Decisivo in questo il contributo dell'Associazione Italiana Celiachia, la più importante realtà nazionale su questo tema, con i propri rappresentanti e specialisti, tra questi il presidente lombardo **Isidoro Piarulli** che ha introdotto il summit a partire dai numeri: sono oltre 241 mila i malati di celiachia in Italia, di cui 44 mila nella nostra regione, una realtà che gli studenti dovranno affrontare entrando nel mondo del lavoro.

A portare il punto di vista medico sono stati i dottori **Alessandra Dell'Era** e **Marco Missaglia** che hanno rimarcato gli aspetti di diagnosi e cura di quella che è una vera e propria malattia, entrambi sottolineando il valore terapeutico che hanno le diete e le ricette prive del glutine derivato da alcuni cereali, un ambito su cui gli stessi studenti si sono impegnati. Le dietiste **Manuela Milani**, di Ats Brianza, e **Giulia Torchitti**, insieme al tecnologo **Davide Pitari**, hanno affrontato gli aspetti più tecnici della gestione del glutine nelle preparazioni e nel servizio, attraverso la catalogazione degli alimenti e l'attenzione alle contaminazioni. A concludere il summit sono state la scrittrice **Silvia Visconti** e l'illustratrice **Martina Follador** che hanno dimostrato il valore della divulgazione medica della celiachia, soprattutto verso i giovani e attraverso mezzi innovativi.

Significativa la testimonianza dello chef Gandola che ha raccontato nei particolari come nel corso di vent'anni il suo ristorante abbia sposato l'approccio gluten-free per una parte del proprio menù, trasformandolo in un punto di forza. Il medesimo approccio è stato adottato per l'apprezzata cena conclusiva del summit, preparata dagli studenti seguendo le nozioni apprese nel corso della settimana, la quale è stata accompagnata dallo showcooking dello stesso chef Gandola e dello chef **Pierpaolo Magni**.

Soddisfatti i vertici dell'istituto per il successo dell'iniziativa che già fa presagire l'intenzione e la possibilità di nuove edizioni della manifestazione nei prossimi anni.