GiornalediLecco.it
e provincia

CIBO E SALUTE

Nasce il Casargo National Nutrition Summit: il tema del primo convegno sull'alimentazione del Cfpa è la celiachia

Attività di formazione per studenti con illustri ospiti ed esperti in programma il 14 marzo: al termine una cena gluten free

Al via la prima edizione del "Casargo National Nutrition Summit": un convegno sul tema della celiachia, organizzato dalla scuola professionale Cfpa Casargo, con il sostegno di esperti, docenti, enti e sponsor sia pubblici che privati, in programma il 14 marzo nel Centro di formazione alberghiero. Un grande lavoro di squadra che inaugura l'esordio di quello che, nel tempo, vuol diventare un appuntamento annuale per affrontare argomenti legati all'alimentazione, alla salute e alle buone pratiche della cucina, offrendo agli studenti un importante momento di formazione.

Il convegno si concentrerà nel pomeriggio ma gli studenti di tutta la scuola saranno impegnati per circa una settimana sul tema, mentre nella mattinata del 14 marzo ci

saranno delle Masterclass per gli studenti del quinto anno insieme agli alunni della scuola Ips Minniti di Nicolosi (Catania) e del corso Ifts Food Specialis in collaborazione con il Cfp Galdus di Milano, guidati dagli chef Gandola, Milani e Mozzanica, con cui affronteranno il tema della celiachia, della contaminazione e delle tecniche d'impiattamento. Nel pomeriggio spazio al convegno vero e proprio, con numerosi esperti: da **Marco Missaglia** (medico specialista in dietologia ed endocrinologia e componente dell'intergruppo parlamentare che si occupa del tema), **Manuela Milani** (dietista di Ats Brianza), **Elena Sironi** (responsabile Alimentazione fuori casa, scuola e food di Aic Lombardia), **Giulia Torchitti** (dietista Aic Lombardia), **Davide Pitari** (tecnologo alimentare), **Silvia Visconti** (scrittrice e blogger) e **Martina Follador** (illustratrice, che ha dato vita a un fumetto per parlare ai giovani di celiachia). Al termine, alle 19.30, si terrà una speciale cena, con showcooking insieme allo chef Gianola, preparata dai ragazzi che hanno ideato un menù gluten free (al link la possibilità di prenotarsi: https://www.cfpaprenota.it/it/18/prenota).

L'importanza della formazione sulla celiachia

"Preparare i giovani di oggi che saranno i nuovi operatori del domani". Questa è una delle frasi che è risuonata più volte durante la conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa, che si è tenuta questa mattina, mercoledì 6 marzo 2024, nella sede della Provincia di Lecco. A fare gli onori di casa il vicepresidente della Provincia, **Mattia Micheli**, che ha ribadito "il sostegno della Provincia, con orgoglio, a una scuola che è sempre di più un'eccellenza per il territorio e sempre all'avanguardia". **Francesco Maria Silverij**, presidente del Cfpa Casargo, ha voluto ringraziare "tutti i sostenitori che ci hanno aiutato a realizzare questa prima edizione che, mi auguro appunto, sarà solo la prima di una lunga serie. E' un nostro dovere dare ai ragazzi un risvolto di carattere tecnico per rappresentare al meglio una serie di problematiche legate all'alimentazione che rischiano anche di diventare aspetti di carattere psicologico".

I patrocinatori e gli sponsor del convegno di Casargo

Numerosi i patrocini raccolti: Aic (Associazione Italiana Celiachia) Lombardia, Provincia di Lecco, Comune di Casargo, Camera di Commercio Como-Lecco, Confcommercio Lecco, Ats Brianza, Lariofiere, RistorExpo, Comunità Montana Valsassina, Ufficio scolastico territoriale di Lecco e (in arrivo l'ufficialità in questi giorni) Regione Lomdardia. Ad essi si aggiungono numerosi sponsor: Tramite, Villa Lario Resort, la Fiorida, Spa of Wonders, Grand Hotel Imperiale, Hotel Promessi Sposi, Lisander, Da Giovannino, Da Gigi, Ristorante Salice Blu, Icam, Formaggi Ciresa, Sanelli, Indovino, Timbrificio Bonacina.

L'attenzione alla celiachia che "non è una moda ma una malattia"

A entrare più nel merito del programma del summit è stato **Marco Cimino**, direttore del Cfpa Casargo: "L'obiettivo non è stato solo quello di offrire dei momenti ai ragazzi ma di

costruire un'intera settimana per loro sul tema. Sanificheremo 3 cucine e le metteremo a disposizione per la preparazione delle pietanze, su cui si lavorerà dal venerdì precedente al convegno. Piatti che poi gli studenti dovranno presentare agli ospiti durante la cena finale". A sottolineare l'importanza di questo approccio al tema anche **Michele Brait**, direttore generale di Ats Brianza: "E' lodevole l'attenzione a un tema non comune e l'attenzione anche alle fragilità. Come Ats gestiamo la tessera che viene assegnata ai consumatori celiaci e che possono usare per l'acquisto di prodotti gluten free. Nel nostro territorio abbiamo 8.200 soggetti che usufruiscono della tessera e 160 farmacie aderenti. Ora stiamo lavorando per far sì che la tessera possa valere anche fuori regione". Parole importanti anche da parte di **Isidoro Piaruli**, presidente di Aic Lombardia: "La celiachia non è una moda ma una malattia, che affligge l'1% della popolazione italiana. Dobbiamo avere fiducia e formare questi ragazzi perché saranno gli operatori del domani e avranno la possibilità di far sentire a proprio agio chi ha questa patologia fin dal momento della prenotazione in un ristorante, rendendo l'esperienza normale, così come dovrebbe essere". La conferenza stampa ha visto anche i ringraziamenti e il saluto da parte di **Antonio Pasquini**, sindaco di Casargo, e di **Raffaele Cesana**, in rappresentanza dell'Ufficio territoriale scolastico di Lecco.