Il 14 marzo un grande evento presso il centro di formazione valsassinese dedicato al tema della celiachia

Silveri: “Promuoviamo la cultura della consapevolezza alimentare e la capacità di affrontare ogni esigenza alimentare”

CASARGO – **Il Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo è pronto per dare il via al Casargo National Nutrition Summit**, prima edizione di un evento di grande importanza ideato con lo scopo di promuovere la cultura e la consapevolezza alimentare. Il summit si terrà il prossimo **14 marzo** presso la sede del Cfpa e vuole essere un’occasione per esplorare le ultime novità e ricerche sul tema della **celiachia**, offrendo una piattaforma unica per ascoltare le voci autorevoli di esperti in ambito medico, scientifico ed alimentare. Un modo per fare chiarezza su una patologia che richiede studio costante e che oggi necessita di grande attenzione da parte di tutti gli operatori del settore food and beverage.

La presentazione dell’evento si è svolta questa mattina, mercoledì, presso la sede della Provincia di Lecco, alla presenza del presidente del Cfpa **Francesco Maria Silverij**, del direttore **Marco Cimino**, del vice presidente della Provincia **Mattia Micheli** e del direttore generale di Ats Brianza **Michele Brait**. Presenti inoltre alcuni dei numerosi ospiti del Summit, docenti e professionisti in ambito medico e nutrizionale.

“Il Cfpa di Casargo è da sempre impegnato nell’offrire formazione di alto livello nell’ambito della ristorazione e dell’accoglienza e il Casargo National Nutrition Summit ha il medesimo obiettivo, quello di promuovere la cultura della consapevolezza alimentare e la capacità di affrontare ogni esigenza alimentare. Un evento aperto a studenti ed operatori del settore, il cui ambizioso progetto vuole sottolineare la centralità del Cfpa come polo di aggregazione e trasmissione delle ultime novità in tema alimentare” ha dichiarato Silverij.

“Questo evento ancora una volta dimostra come il Cfpa sia una scuola all’avanguardia anche nel preparare i ragazzi alle sfide che il futuro impone, fornendo agli operatori del settore quelle conoscenze necessarie per un cibo consapevole e per tutti. **La Provincia di Lecco è continuerà a sostenere il Cfpa, con orgoglio**“.

Il Casargo National Nutrition Summit prenderà il via nella mattina del 14 marzo con **la Masterclass** per gli studenti delle classi quinte non solo del Cfpa ma anche **dell’Ips**

‘Minniti’ di Nicolosi (Catania) e quelli del corso Ifts ‘Food Specialist’ realizzato in collaborazione del Cfp Galdus di Milano. “Attraverso lezioni pratiche e teoriche tenute dai tre grandi chef Gandola, Milani e Mozzanica i ragazzi affronteranno il tema della celiachia, della contaminazione e delle tecniche di impiattamento” ha spiegato Marco Cimino. I ragazzi saranno impegnati per una settimana nella preparazione di un menù basato su prodotti gluten free e l’evento del 14 terminerà con una cena a cui parteciperanno non solo docenti e famiglie ma anche i relatori della giornata.

“La prospettiva multidisciplinare del summit, con la partecipazione di chef, studiosi, medici e professionisti del settore, ci permetterà di approfondire il tema della celiachia e di affrontare la sua gestione quotidiana in modo strutturato. La collaborazione con partner di alto livello, che ringraziamo, contribuisce inoltre a rendere questo evento un momento significativo di condivisione e apprendimento, ampliando le conoscenze sull’alimentazione e promuovendo un dialogo costruttivo tra esperti del settore della ristorazione e coloro che sono direttamente coinvolti nella gestione della patologia” ha detto Cimino.

Isidoro Piarulli

Alla conferenza di presentazione c'era anche **Isidoro Piarulli, presidente dell'Aic (Associazione Italiana Celiachia)**: "E' bene ribadire che la celiachia non è una moda, ma una malattia di cui soffre oramai l'1% della popolazione italiana – ha dichiarato – eventi come questo permettono di fare divulgazione e di sensibilizzare gli operatori del settore food and beverage, sempre più chiamati ad accompagnare il celiaco. Gli studenti di oggi sono gli operatori di domani, quindi grazie per questa bella opportunità".

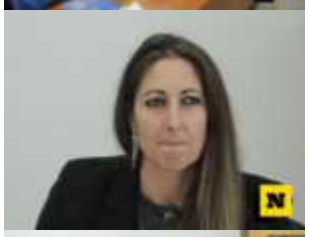
Michele Brait

“Regione Lombardia, tramite le Ats, ha sempre dedicato una particolare attenzione all’Aic e al problema della celiachia, instaurando una collaborazione storica e concreta – ha aggiunto **Michele Brait, Dg di Ats Brianza** – nel territorio di competenza di questa Ats sono 8.269 i soggetti che utilizzano il buono celiachia per acquistare i prodotti gluten free, 370 le farmacie coinvolte, 185 i supermercati. Quest’anno inoltre definiremo l’accordo che consentirà di fruire della tessera anche in altre Regioni”.

Il Casargo National Nutrition Summit vanta numerosi patrocini, quali **Associazione Italiana Celiachia (Aic) Lombardia, Provincia di Lecco, Comune di Casargo, Camera di Commercio Como-Lecco, Confcommercio Lecco, Ats Brianza, LarioFiere, RistorExpo e Comunità Montana Valsasina Valvarrone Val d'Esino e Riviera.**

Tanti anche gli sponsor che hanno scelto di sostenere l'iniziativa: **l'agenzia di comunicazione Tramite, Villa Lario Resort, La Fiorita, QC Terme, Gran Hotel Imperiale, Hotel Promessi Sposi, Lisander, Da Giovannino, Da Gigi, Salice Blu, Icam, Formaggi Ciresa, Sanelli, Indovino e il Timbrificio Bonacina.**

GALLERIA FOTOGRAFICA

Isidoro Piarulli

Michele Brait