Rassegna stampa
7 marzo 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
*Presenti, futuro*



# L'evento sui celiaci al Cfpa di Casargo Duemila in provincia

**Scienza e alimentazione**
Annunciato l'appuntamento con medici e specialisti
Sono 1.861 in totale le esenzioni nel Lecchese

Il gluten free non è una moda: la celiachia è una malattia e l'unica terapia efficace è un pasto sano, senza glutine.

In queste parole è riassunto l'elevato valore del "Casargo national nutritional summit" che il Cfpa organizzerà nella sede di Piazzo il 14 marzo, dedicato alla celiachia a tutto tondo con autorevoli esperti in ambito medico, scientifico e alimentare, tra cui il dottor **Marco Missaglia**.

«È nostro dovere dare risalto ad una problematica di grande attualità ed in aumento. - spiega il presidente **Francesco Maria Silverij** – Il progetto è ripetere annualmente eventi nazionali legati ai problemi dell'alimentazione, un modo per presentare la scuola e completare la formazione dei nostri ragazzi».

Il vice presidente provinciale Mattia Micheli ha sottolineato che «attualità, formazione ed essere all'avanguardia verso le nuove sfide per il futuro sono un valore aggiunto che si sta dando alla scuola oggi».

Il Cfpa di Casargo

La celiachia riguarda l'1% della popolazione, come ha detto **Isidoro Pierulli**, presidente dell'Aic Lombadia (Associazione italiana celiachia): «Abbiamo molta fiducia nei ragazzi dell'alberghiero perché saranno gli operatori del domani».

La Regione Lombardia ha rilasciato 8.200 tessere per i celiaci che possono trovare prodotti in 370 farmacie e 85 nella grande distribuzione. Nello specifico, 6.561 persone hanno esenzione per celiachia in Ats Brianza, 4.707 a Monza e 1.861 A a Lecco

A fronte di questi dati, il direttore generale dell'Ast Monza Brianza Michele Brait ha affermato: «L'iniziativa esprime una sensibilità non comune e un'attenzione alla fragilità, coinvolgendo i giovani studenti come prima forma di attenzione all'altro».

Il sindaco casarghese **Antonio Pasquini** l'ha definita una «iniziativa performante. La mission del Cfpa è formare i propri studenti con un'attenzione alle esigenze del mercato. Accresce – ha confermato – le competenze e dà una risposta al consumatore che oggi è più attento».

Il direttore **Marco Cimino** ha svelato i dettagli dell'evento. «L'obiettivo non è solo assistere al summit del 14 con i relatori di prestigio. Un'intera settimana sarà dedicata al tema con diversi approfondimenti, fino a realizzare un menu settimanale zero glutine. Venerdì verrà fatta la sanificazione di una delle cucine dove lavoreranno i nostri studenti del Cfpa e degli ospiti, l'Ips Minniti di Nicolosi e del Corso Ifts "Food specialist" realizzato al 90% al Cfp Galdus di Milano e al 10% a Casargo, in un'esperienza totalmente immersiva. I partecipanti realizzeranno il menu della cena di giovedì 14 e faranno visite alle aziende del territorio nostre sponsor che ci permettono un'iniziativa a costo zero».

**Mario Vassena**