

Celiachia e cucina senza glutine: a Montalto il corso per tutti gli operatori del settore



MONTALTO DI CASTRO (Viterbo) – Lunedì 9 dicembre 2024, al Complesso Monumentale San Sisto, si parlerà di Celiachia e cucina senza glutine. A farlo saranno gli esperti dell’AIC LAZIO – Associazione Italiana Celiachia, punto di riferimento unico in Italia per quanto riguarda la celiachia, con un corso di formazione gratuito organizzato dal Comune di Montalto di Castro. Dalle 15:00 alle 18:00 il Presidente Angelo Mocci, il referente del progetto AFC (alimentazione fuori casa) Dott.ssa Sabrina Agostini e l’esperto in sicurezza alimentare e formatore presso gli Istituti alberghieri, Dott. Massimiliano Taddeucci incontreranno i titolari e gli chef di ristoranti, pub, pizzerie, bar e gelaterie del territorio ai quali parleranno della malattia celiaca offrendo, grazie ad anni di esperienza, tecniche e metodologie per gestire la preparazione di pietanze gluten free ed eliminare il rischio di contaminazione.

«Il Programma Alimentazione Fuori Casa (AFC), che è nato da più di vent’anni – spiega il Presidente di AIC Lazio Angelo

Mocci – nasce dall'esigenza dell'Associazione Italiana Celiachia di creare una catena di esercizi informati sulla celiachia che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci. Questo progetto punta a promuovere l'integrazione sociale dei celiaci e la loro accoglienza nei locali pubblici. Attraverso la formazione del personale condotta sul territorio da AIC Lazio – continua il Presidente Mocci – i ristoranti, gli alberghi, B&B, le gelaterie, le mense pubbliche e private apprendono come gestire i bisogni dei celiaci e come garantire loro un'accoglienza sicura e priva di contaminazioni da glutine. I locali formati firmano un Protocollo d'intesa con l'Associazione in cui si impegnano a rispettare specifici standard di sicurezza. Una volta entrati nel network AFC, vengono poi monitorati periodicamente dal team dei Tutor dell'Associazione, che valuta di volta in volta il rispetto dei parametri di sicurezza fissati».

Quanti celiaci riscontrano delle difficoltà ad accettare un invito a cena fuori con gli amici per timore che il locale non abbia pietanze senza glutine? Il corso vuole offrire agli operatori del settore la possibilità di ampliare il target della propria clientela attraverso l'aggiunta di un servizio sempre più richiesto. Tuttavia, fondamentale per raggiungere lo scopo è la conoscenza approfondita della patologia, dei rischi e delle tecniche per garantire al cliente professionalità, sicurezza e la qualità del prodotto. «Vivendo in una località turistica – spiega il Delegato al turismo Emanuele Miralli – la probabilità di richieste di pietanze e prodotti gluten free è molto elevata. Ho dunque fortemente sostenuto l'organizzazione di un corso formativo tenuto dall'AIC LAZIO rivolto agli operatori del settore per consentire alle numerose attività che lavorano con la preparazione degli alimenti di conoscere le tecniche e la gestione della cucina senza glutine così da ampliare i servizi e la clientela. Il turista che viene a Montalto – conclude Miralli – deve gustare i nostri prodotti con la tranquillità che vengano rispettate tutte le sue esigenze». Invitati sono anche gli studenti e i docenti dell'Istituto alberghiero "A. Farnese" sede di Montalto di Castro, quest'ultimi responsabili della preparazione e formazione dei propri allievi. È chiaro infatti come i giovani studenti, acquisendo competenze mirate e più dettagliate su questioni importanti che riguardano il

loro percorso di studi e poi futuro ambito lavorativo, siano dotati di un valore aggiunto che qualifica la loro professionalità e che potranno spendere nel più ampio mondo della ristorazione.

«Con il Delegato Miralli – interviene l'Assessore al commercio e alle attività produttive Simona Atti – ho condiviso questa giornata formativa consapevole che sostenere la professionalità degli operatori commerciali sia fondamentale per far crescere l'immagine del territorio. Ogni giorno sulla tavola i ristoratori portano la qualità dei nostri prodotti ed è importante che essi siano accessibili a tutti. Avendo inoltre in loco un Istituto alberghiero frequentato da tantissimi giovani – conclude Atti – è fondamentale offrire loro l'opportunità di una formazione extracurricolare che valorizzi il loro percorso di studi».