

Bioalimenta per EXPO 2015: lunedì 18 Maggio ore 18 “Ai sapori della tradizione togliamo solo il glutine” Il celiaco: un paziente, un consumatore”

Si terrà **lunedì 18 Maggio, dalle ore 18 alle 20** presso “**Casa Abruzzo**”, via Fiorichiari, angolo Formentini a Milano (Brera), l’incontro/dibattito ideato ed organizzato da Bioalimenta, azienda abruzzese specializzata nella produzione di alimenti della gastronomia italiana in versione dietetica e senza glutin

“**Ai sapori della tradizione togliamo solo il glutine. Il celiaco: un paziente, un consumatore**”, il leitmotiv dell’evento, il terzo di una fitta rete di appuntamenti e save the date all’interno dell’EXPO 2015, patrocinato da due realtà nazionali d’eccezione, **Slow Food Abruzzo e Molise e Polo Agire** che con l’azienda hanno collaborato e condiviso l’iniziativa.

A partecipare all’incontro **esperti scientifici, gastronomici e culinari**, il cui dibattito verterà sulla nuova connotazione attribuita al soggetto celiaco, non più solo paziente, ma vero e proprio consumatore attento di un mercato, quello **gluten free** della ristorazione e della grande distribuzione, in sensibile sviluppo, dedito ai piaceri della tavola e della buona cucina. Un target in continua ascesa corrispondente ad una forte domanda di mercato, alla quale le aziende di riferimento sono chiamate ad offrire una gamma quanto più completa di prodotti per una cucina ricca e soprattutto rispettosa dei valori e dei sapori della tradizione Made in Italy.

E’ così che uno scenario internazionale, quella milanese dell’Expo 2015, l’incontro tra culture e sapori da tutto il mondo si intreccia con una filosofia, quella di Bioalimenta, votata ad una costante ricerca ed innovazione per un’alta qualità dei prodotti, seppur nel rispetto di un rito pastaio d’eccellenza.

L’evento, che vanterà la presenza di un ospite d’eccezione, **Gaia De Laurentiis**, si concluderà con uno Show Cooking a cura dello **Chef Marcello Ferrarini**, accompagnato da una degustazione di vini selezionati **Villa Medoro**, nota azienda vinicola del territorio abruzzese.

Di seguito in dettaglio il programma del pomeriggio:

CASA ABRUZZO 18 maggio’15

Via Fiorichiari, angolo Formentini 9 Zona Brera - Milano

INCOTRO DIBATTITO ore 18.00 - 20.00

“Ai sapori della tradizione togliamo solo il glutine” Il celiaco: un paziente, un consumatore.

Ospite **Gaia De Laurentiis** - attrice e mamma gluten free

Celiachia, scenari e mercati.

Dott.ssa Lara Balleri - copywriter, autrice e redattrice gastronomica, specializzata nelle tematiche delle alimentazioni

con esigenze specifiche esperto per Celiachia Oggi.

L'integrazione globale di un particolare consumatore; il celiaco.

Dott.ssa Chiara Scaglione - settore marchio Spiga Barrata AIC

Dott. Marco Silano - medico esperto di celiachia Coordinatore del Board Scientifico AIC, Istituto Superiore di Sanità.

Dott.ssa Rossella Valmarana - Presidente di AIC Lombardia

Prof. Lelio Morriconi - Responsabile Centro di Eccellenza di Dietetica Nutrizione Clinica e prevenzione cardiometabolica Policlinico *San Donato* IRCCS, Socio Slow Food Milano

Ristorazione e celiachia

Marcello Ferrarini - Chef Gluten free, conduttore del primo programma TV "SENZA GLUTINE, CON GUSTO" in onda su Gambero Rosso Channel - SKY

a seguire degustazione a cura dello Chef Marcello Ferrarini