



UPMC INSTITUTE FOR HEALTH
CHIANCIANO TERME



DELEGAZIONE
VALDICHIANA VALDORCIA SUD



ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA ONLUS TOSCANA

GLUTINE E DINTORNI

ALLERGIA - IPERSENSIBILITÀ - INTOLLERANZA
un approccio corretto e consapevole, senza paura

Sarteano - 10 settembre alle ore 10.00
TEATRO DEGLI ARRISCHIANTI
con il patrocinio di

REGIONE
TOSCANA



ORDINE DEI MEDICI E ODONTOIATRI
SIENA





DELEGAZIONE VALDICHIANA VALDORCIA SUD

GLUTINE E DINTORNI

un approccio corretto, senza paura

TEATRO DEGLI ARRISCHIANTI - SARTEANO 10 SETTEMBRE 2017

PROGRAMMA

10.00 - Saluti e introduzione :

Giorgio Ciacci - Accademia Italiana della Cucina - Delegato Valdichiana Valdorcica Sud

Francesco Landi - Sindaco di Sarteano

Salvatore di Costanzo - Preside dell'Istituto P. Artusi - Istruzione superiore per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera- Chianciano Terme

Premio Franco Marengi 2017

tema dell'anno : *gluten free e tradizione nella cucina locale*

consegna della borsa di studio al vincitore

consegna di una menzione speciale per il secondo classificato

consegna di un premio a quattro finalisti

modera e coordina : Giorgio Ciacci

10.30 - Antonio Calabrò - *Allergia,ipersensibilità,intolleranza: sfatiamo esagerazioni e falsità*
Responsabile del centro di riferimento per la celiachia dell'adulto -AOU di Careggi - FI

10.50 - Roberta Mannucci - *Attenzione e scelte nella dieta senza glutine*
Nutrizionista UPMC Institute for Health - Chianciano Terme

11.10 - Maria Campiani - *In dispensa senza glutine*
"La dispensa per tutti "- Chianciano Terme

11.25 - Docenti e Allievi dell'Istituto Artusi a confronto :
le buone pratiche in cucina per non trasformare il cliente in un malato

11.45 -Giuseppe Giura - *alimentazione senza glutine al ristorante e per strada*
A.I.C. Associazione Italiana Celiachia Onlus - Toscana

12.05 - testimonianze e domande dalla platea

12.35 - conclusioni : Roberto Doretti
Accademia Italiana della Cucina - Coordinatore Territoriale

