

Sabato 8 ottobre 2011

Un modo per migliorare a tanti la qualità della vita

Come cucinare senza glutine

L'associazione celiaci propone corsi di informazione in collaborazione con il personale scolastico degli Istituti Alberghieri della regione

POTENZA - AIC Basilicata, in considerazione del fatto che la celiachia, la più diffusa intolleranza alimentare presente in Italia, si cura solo con un'adeguata dieta che esclude totalmente dall'alimentazione del celiaco il glutine (sostanza proteica presente nei cereali come il frumento, l'orzo, la segale, l'avena) e dell'importanza di un'idonea e corretta informazione di tutte le figure coinvolte nella ristorazione pubblica e privata per garantire una migliore qualità della vita ai celiaci, ha inviato nei giorni scorsi una comunicazione a tutte le direzioni degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione della Basilicata, in cui si è dichiarata disponibile a promuovere ed organizzare, in collaborazione con il personale scolastico degli istituti stessi, iniziative ed interventi per favorire la formazione dei futuri addetti alla ristora-



Pasta senza glutine

zione, al fine di perseguire l'idonea tutela dei celiaci. Aic Basilicata è fermamente convinta che per limitare al minimo il disagio dei celiaci fuori casa, è fondamentale che tutti i professionisti della ristorazione e tra questi soprattutto gli studenti degli alberghieri, futuri professionisti del settore, siano informati sui problemi del celiaco per poter offrire nelle strutture ristorative ed alberghiere un servizio sempre più sicuro e vicino alle esigenze dei clienti.