



CELIACHIA, MAXI TAVOLATA GLUTEN-FREE A CITTÀ SANT'ANGELO CON 1.500 STUDENTI DA TUTTO L'ABRUZZO

17 Maggio 2018 

PESCARA – La celiachia non dev'essere considerata un handicap, ma piuttosto una diversità che offre l'opportunità di spaziare e scoprire le mille possibilità di alimentazione che superano l'uso del grano.

Con questo spirito è nato l'evento "Ma cosa mangi?", organizzato dall'Istituto Alberghiero "De Cecco" di Pescara insieme all'associazione italiana celiaci, che oggi nel centro di Città Sant'Angelo ha raccolto 1.500 ragazzi giunti da ogni parte dell'Abruzzo per un momento di crescita e di formazione.

Quarantacinque studenti dell'Alberghiero hanno svolto il ruolo di tutor nelle attività di laboratorio, sotto la guida del professor **Amedeo Prognoli** negli intagli di frutta, e della responsabile della tecnica di alimentazione **Rosella Mariotti**.

Soddisfatta la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**: "Il primo messaggio che oggi abbiamo voluto lanciare con forza è che è possibile mangiare 'senza glutine, con gusto'. È evidente che la cucina italiana in particolare è basata fondamentalmente sul grano che è il nemico numero uno per coloro che sono affetti da celiachia e che, sino a poco tempo fa, erano costretti a escludere dalla propria dieta molti alimenti. Esclusione che non riguarda solo la sfera strettamente alimentare, ma, inevitabilmente, anche quella sociale, perché diventa difficile condividere il momento del pasto sia con i propri familiari in casa, che con gli amici fuori casa. La celiachia diventa un ostacolo".

Presenti il presidente dell'Associazione italiana celiaci Abruzzo **Mario Centipizzutilli**, il sindaco di Città Sant'Angelo **Gabriele Florindi**, il presidente della Provincia di Pescara **Antonio Di Marco**, il referente dei progetti dell'Aic Abruzzo **Gianluca Giampietro** e il presidente del Conpait, la Confederazione Pasticceri d'Italia, **Federico Anzellotti**.

 "Fortunatamente – aggiunge la Di Pietro in una nota – negli ultimi anni la scienza alimentare si è fatta in quattro per rimuovere tale ostacolo, comprendendone le implicazioni anche psicologiche, specie per i bambini e gli adolescenti, e ha reinventato, reimpostato, un'intera cultura gastronomica oggi pronta a soddisfare una pluralità di esigenze, trasformando l'ostacolo in ricchezza".

"La sfida – continua la Di Pietro – è stata non solo legata alla nutrizione, ma alla cultura



stessa del cibo e dell'alimentazione. La dieta senza glutine non è completamente avulsa dalla nostra cucina tradizionale, ma richiede la formazione professionale di chi prepara le pietanze e che è chiamato non solo a rispettare una rigorosa scelta degli ingredienti, ma anche l'adozione di accortezze che possono diventare abitudini. Imparare a convivere 'pacificamente' con la celiachia significa anche riscoprire antichi sapori dimenticati o di nicchia e, soprattutto, diventa un ulteriore esempio di multiculturalità a tavola che deve tradursi in accoglienza reciproca".

Durante l'evento gli studenti dell'Istituto Alberghiero hanno svolto attività di tutoraggio nei laboratori per bambini, mostrando com'è possibile mangiare e cucinare piatti gustosi, ma senza glutine, con gli intagli di frutta con il professor Prognoli, mentre il presidente Anzellotti si è occupato della preparazione dei dolci gluten free.

L'evento si è concluso con la maxi-tavolata di 280 metri, allestita nel centro storico di Città Sant'Angelo, dove i 1.500 bambini hanno consumato il pasto gluten free proposto dagli studenti dell'Ippisar sotto la guida del professor **Massimo Marini**, ossia insalata di riso, medaglione di maialino, patatine e dolci, ovviamente, senza glutine.

A servire i piatti sono stati gli studenti dell'indirizzo Sala, con il coordinamento dei professori **Vincenzo Gambino** e **Pino Conte**.

"Per i nostri studenti - aggiunge la Di Pietro - si è trattato di un momento esperienziale di grande crescita formativa che, fra l'altro, va incontro a quelle che sono le moderne esigenze della ristorazione, dove le intolleranze alimentari, l'attenzione salutistica verso gli ingredienti utilizzati e verso la preparazione degli alimenti, è divenuto un must obbligatorio per l'ingresso nel mondo del lavoro, oltre che un'opportunità di inserimento in un settore sempre più specialistico e professionale".