

“Celiakè?!”, a Roma il primo festival itinerante per vivere senza glutine ma con gusto

13 Gennaio 2025



ROMA - Al mondo gluten-free è finalmente dedicato un nuovo grande evento: Celiakè?!, è così che si chiama il primo festival itinerante dedicato all'universo senza glutine che debutta a Roma dal 16 al 18 maggio presso Borgo Boncompagni Ludovisi, alle porte della capitale, un luogo che unisce storia e modernità e che per tre giorni ospiterà un vero e proprio villaggio tematico.

“Vogliamo offrire un'esperienza dove gusto, cultura e inclusione si incontrano, rendendo il gluten-free non solo una necessità ma una nuova possibilità di esplorare il mondo alimentare,” spiegano **Valentina Pagliuso** e **Josè Luis Lopez Ruggiero**, fondatori di Live

Productions, e promotori di Celiakè?!, un'occasione per abbattere pregiudizi e barriere culturali.

Una festival che unisce gusto e consapevolezza

Secondo l'Istituto Superiore di Sanità in Italia oltre 250.000 persone convivono con una diagnosi di celiachia, ma il numero reale potrebbe essere molto più alto. La celiachia è spesso vissuta come una limitazione, sia a tavola che nella socialità.

Celiakè?!, dunque, vuole ribaltare questa percezione, offrendo un luogo dove il gluten-free diventi sinonimo di creatività, qualità e condivisione e nel quale i visitatori potranno vivere un'esperienza completa, grazie a una ricca programmazione che include food truck gourmet, con specialità creative gluten-free: dalla cucina tradizionale rivisitata a piatti innovativi e audaci; stand espositivi di produttori artigianali e industriali di specialità senza glutine da assaggiare e acquistare; degustazioni di vini e birre artigianali senza glutine, con un focus sulle produzioni artigianali italiane; laboratori di cucina dal vivo, dove i partecipanti potranno scoprire trucchi e tecniche per preparare piatti senza glutine, guidati da chef e esperti del settore; aree relax e intrattenimento, per grandi e piccini per godersi l'atmosfera del Borgo tra un assaggio e l'altro assistendo a spettacoli, ascoltando musica e ammirando installazioni artistiche.

Divulgazione e informazione al centro del festival

Celiakè?! non è solo gusto, ma anche consapevolezza, infatti, durante i tre giorni del festival, che si aprirà in concomitanza con la Giornata Mondiale della Celiachia, saranno organizzati talk show, workshop tematici e seminari con esperti di alimentazione e nutrizione, per sensibilizzare il pubblico su questa condizione e promuovere una cucina inclusiva e consapevole

Tra gli ospiti presenti il biologo e nutrizionista **Marco Ciambotta**, che fornirà spunti concreti su come affrontare la celiachia con equilibrio e creatività, rivolti a chi desidera avvicinarsi al mondo del gluten-free con maggiore consapevolezza.

Ci sarà, inoltre, **Maya Belen Mejias**, conosciuta come Maya Senza Glutine - la chef influencer che porta la sua cucina inclusiva in giro per l'Italia a bordo di un food camper per rendere gli eventi speciali accessibili a tutti, abbattendo le barriere alimentari e promuovendo la convivialità - che terrà delle lezioni speciali per bambini, insegnando loro come affrontare le difficoltà e trasformarle in punti di forza, promuovendo l'accettazione e la collaborazione in un contesto di gioco e divertimento, e coniugando l'educazione alimentare

al valore della condivisione.

Radio Roma è la voce del festival

La manifestazione sarà raccontata anche fuori dalle mura del Borgo grazie alla media partnership con Radio Roma, l'emittente seguirà l'evento con dirette live, interviste ai protagonisti e approfondimenti esclusivi, portando le voci e le storie di Celiakè?! a un pubblico più ampio.

Tra eccellenza e sostenibilità

Dietro ogni alimento si nasconde una storia di passione, sacrificio e amore per il territorio. Storie secolari che hanno reso l'Italia un simbolo mondiale di qualità enogastronomica.

Partner di Celiakè?! è Cibalia-Ogni gusto ha una storia, giovane e-commerce laziale, con sede a Ciampino che nasce col desiderio di promuovere i piccoli produttori italiani e le eccellenze enogastronomiche del nostro paese, riportando sulla tavola i sapori autentici di una volta. Attraversando l'Italia con passione e dedizione e incontrando artigiani del gusto e selezionando i loro prodotti migliori, frutto di tradizioni tramandate da generazioni, Cibalia opera con la filosofia "dal produttore al consumatore", per rendere accessibile a tutti un'esperienza fatta di autenticità, qualità e rispetto per la terra.

Eccellenza fra le eccellenze della gastronomia italiana è l'olio extravergine di oliva al quale sarà dedicata una delle aree tematiche del festival, curata dai rappresentanti di Unto Evo Fest, con seminari e degustazioni guidate.

Non mancheranno, infine, gli angoli dedicati ad altre eccellenze come il vino, la birra (ovviamente senza glutine) e i momenti di spettacolo e relax o le occasioni di acquistare oggetti di artigianato realizzati all'insegna della sostenibilità.