

Grande successo per il primo laboratorio live sulle reazioni avverse al cibo in epoca pre e post Covid

Cosa è emerso grazie agli Specialisti che hanno partecipato alla serata?



Si è tenuto giovedì 25 marzo il primo laboratorio d'informazione dedicato al tema "Le reazioni avverse al cibo in epoca pre e post Covid", parte di un importante progetto realizzato da il

Mondo delle Intolleranze grazie ai finanziamenti di Regione Lombardia. Progetto nato con lo scopo di fornire, ad ogni evento, informazioni relative ai molti disturbi derivanti dalle intolleranze alimentari e alle difficoltà legate al periodo di emergenza sanitaria.

In occasione del primo live, professionisti in ambito medico sanitario hanno portato testimonianze legate al proprio ambito di specializzazione su come è cambiata la nostra alimentazione e il nostro stile di vita in conseguenza al Covid-19, rispondendo in diretta alle domande dei numerosi spettatori collegati sul web.

Presentato da Tiziana Colombo, presidente dell'Associazione Il Mondo delle Intolleranze e moderato da Sonia Re, Direttore Generale APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), l'evento si è aperto con l'intervento del Dott. Michele Di Stefano, Specialista in gastroenterologia ed endoscopia digestiva che ha introdotto le modalità di svolgimento del format teorico-pratico in cui ad ogni evento verrà affrontata una specifica patologia attraverso testimonianze dirette di professionisti e associazioni.

Il primo ospite della serata è stato il Professor Eugenio Rossi, Presidente dell'associazione Forma Mentis, che ha fornito una panoramica sui cambiamenti riscontrati sui bambini di età scolare a seguito del primo lockdown, sottolineando come spesso ci si soffermi giustamente sugli aspetti negativi della pandemia, trascurando tuttavia quei pochi aspetti positivi legati all'opportunità di trascorrere più tempo con le proprie famiglie. "Riflettendo sul disagio giovanile ai tempi del Covid, emerge infatti che un gran numero di giovani soggetti con problemi famigliari abbia tratto vantaggio in termini comportamentali dal tempo trascorso in famiglia, mostrandosi migliorato nei comportamenti al rientro a scuola."

A seguire è stato intervistato il Professor Raffaele Bruno, Direttore dell'unità Malattie infettive dell'Università degli studi di Pavia convenzionato con la fondazione del Policlinico San Matteo di Pavia che alla domanda sulle modalità da perseguire per uscire dalla pandemia da SARS-CoV-2, ha risposto: "La situazione è ancora in ascesa ed è ancora molto difficile stabilire quali saranno i tempi della ripresa." Il Professore si è soffermato inoltre sulle numerose terapie domiciliari non appropriate ed errate in circolazione fornendo una lunga serie di controindicazioni legate a tali terapie.

Dalla teoria alla pratica con lo show cooking dello Chef Danilo Angè, Chef Docente de il Mondo delle Intolleranze, che ha realizzato in diretta, con l'aiuto di Tiziana Colombo, una ricetta con ingredienti di stagione e facili da reperire al supermercato sotto casa, a base di salmone, sedano rapa, puntarelle e arance ideale per tutti coloro che soffrono di intolleranze.

Per affrontare il tema dell'impatto del Covid-19 sui pazienti psichiatrici è intervenuto il Dott. Giorgio Bianconi, Psichiatra presso la UOC di Legnano dipartimento di salute mentale che ha illustrato come "Le figure più fragili a livello mentale siano maggiormente a rischio in questo periodo di emergenza sanitaria perché non pienamente in grado di prendersi cura della propria persona in modo autonomo."

La serata si è conclusa con una Pillola d'arte a cura dagli Amici del Museo e dei Monumenti Pavesi in collaborazione con Decumano Est che hanno illustrato le opere di Botero e con l'intervento dell'Associazione Collodi sulla quotidianità in famiglia durante il lockdown.

Sonia Re, moderatrice della serata, ha infine affrontato il tema della ripartenza del settore ristorazione, che si trova oggi in grande difficoltà a causa delle continue restrizioni a cui è sottoposto. "In questi mesi abbiamo incentivato i servizi di delivery e take away con ogni mezzo, creando un vero e proprio innovativo fast gourmet, che permette ai nostri clienti di gustare comodamente a casa propria cibo di qualità con le stesse modalità del fast food", ha dichiarato il Direttore Generale dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Appuntamento al 22 aprile 2021 ore 18,00 con il tema LA FIBROMIALGIA – LA SINDROME E STILI DI VITA

Raffaele Bruno: Laureato in Medicina e Chirurgia nel 1991 presso l'Università di Pavia. Nel 1995 è stato vincitore del concorso di Ricercatore Universitario nel settore scientifico disciplinare MED 17 Malattie Infettive. Nel 2010 è stato vincitore della valutazione comparativa per Professore Associato settore scientifico disciplinare MED 17 Malattie Infettive. Nel 2001 ha effettuato uno stage in Hepatology presso il RUSH Presbyterian Hospital di Chicago, IL USA. Da febbraio 2009 a Febbraio 2012 è stato Segretario dell'AISF Associazione Italiana per lo Studio del Fegato. Attualmente ricopre l'incarico di Professore Associato di Malattie Infettive presso l'Università degli Studi di Pavia convenzionato con la Fondazione IRCCS Policlinico San Matteo-Pavia.

Eugenio Rossi: Psichiatra psicoterapeuta formatosi presso l'Università degli studi di Bologna. Ha arricchito il proprio percorso formativo tramite un Contratto onorario di collaborazione clinico-scientifica presso l'"Early Intervention Service" (North Warshire Primary Care Trust - NHS - UK) (Direttore M. Birchwood).

Ha maturato esperienze di lavoro in diverse realtà quali i reparti di ricovero specialistici e realtà territoriali. Lavora quotidianamente presso il Centro di Salute Mentale Borgo Reno del DSM-DP di Bologna dove coordina e dirige terapie di gruppo per pazienti con Disturbi dell'Umore. Inoltre, svolge servizio presso il Servizio psichiatrico diagnosi e cura (SPDC) dell'Ospedale Maggiore di Bologna.

Associazione D.U.CA APS: Associazione di Promozione Sociale si è costituita il 27 marzo 2007. Scopo principale della associazione è la gestione del Centro di Socializzazione per la terza età sito in via XXV Aprile 10 nel comune di Cavenago di Brianza MB. L'associazione si rivolge a tutti e con particolare attenzione alla terza età allo scopo di incentivare le potenzialità di cui è portatrice la persona, a prescindere da qualsiasi età, genere, razza, idea politica, nel rispetto della Costituzione Italiana, favorendo attività per la gestione del tempo libero a carattere sociale, ricreativo e culturale, senza scopo di lucro, in collaborazione con la Pubblica Amministrazione nelle sue articolazioni, e con altre associazioni presenti sul territorio.

Giorgio Bianconi: Laureato nel 1988 presso l'Università degli studi di Milano – Facoltà di medicina e chirurgia. Dirigente Medico Responsabile di UOS presso la UOC Psichiatria Legnano – Dipartimento di Salute Mentale e Dipendenze della ASST Ovest Milanese.

Associazione Collodi: Associazione culturale onlus senza scopo di lucro, apartitica, fondata nel maggio 2016 da un gruppo di genitori che vollero riunirsi per dare vita ad alcune iniziative di interesse socioculturale destinate ai loro figli. L'associazione persegue il fine di dare alla Scuola dell'infanzia Collodi di Saronno un sostegno e un supporto morale, economico, logistico, funzionale, organizzativo e promozionale svolgendo esclusivamente attività di volontariato.

Sonia Re Direttore Generale Associazione Professionale Cuochi Italiani: Associazione di categoria che nasce in un'ottica di aggregazione e servizio, per costituire il valore aggiunto per il professionista della cucina italiana che voglia trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto.

Danilo Angè: Nato a Milano nel 1966, ha seguito gli studi presso l'I.P.A.S. "Amerigo Vespucci" di Milano, città dove ha intrapreso l'attività professionale lavorando presso diversi ristoranti e alberghi. Da sempre affianca la sua attività lavorativa a una serie di interessi che sviluppa parallelamente, collaborando con scuole di cucina e Istituti Alberghieri, aziende di attrezzature per la ristorazione e riviste settoriali.

Associazione Il mondo delle intolleranze: nasce nel 2012 su espressa volontà di Tiziana Colombo (attuale Presidente) già fondatrice di blog dal grande seguito dedicati alla cucina per intolleranti. Lo scopo è dichiaratamente a sfondo sociale per l'aiuto e il sostegno a tutti coloro che soffrono di intolleranze verso il glutine, i lieviti, il nichel e il lattosio. Forte di un Comitato Scientifico di medici gastroenterologi, endocrinologi, nutrizionisti e osteopati, si pone l'obiettivo di trattare l'argomento da un punto di vista medico, alimentare, psicologico e, appunto, sociale.

www.ilmondodelleintolleranze.it

March
30
2021



Mariella Belloni
Marketing Journal

- Scheda utente
- Altri testi utente
- RSS utente