

[HOME](#) [EVENTI](#) [FIERE](#)

## Intolleranze e Covid, 13 esperti rispondono alla sfida nutrizionale

Pubblicato il 22 Marzo 2021 | 18:31

Una serie di eventi in diretta digitale per parlare delle intolleranze alimentari e le difficoltà legate al periodo di emergenza sanitaria. Presenti anche i cuochi e il settore food per un risposta di sistema

Un **laboratorio** informativo per migliorare la qualità della vita di chi ogni giorno deve fare i conti con la presenza di **intolleranze alimentari**, soprattutto in epoca Covid, è il risultato della partnership fra **Il Mondo delle Intolleranze** e la **Regione Lombardia**. In programma, 13 eventi live digitali con protagonisti delle personalità di spicco nell'ambito medico-scientifico insieme a rappresentanti del settore food e ristorazione.



*Intolleranze alimentari e Covid, come risolverle?*

Dalla teoria alla pratica, con tanto di **show cooking**, il laboratorio affronterà diverse patologie, tra cui l'intolleranza al lattosio, le malattie glutine-correlate, i processi della digestione e la fibromialgia, ma soprattutto come è cambiata la nostra alimentazione e il nostro stile di vita in conseguenza al Covid-19.

### Eventi digitali per un problema reale

Il primo **evento** live digitale dal titolo *Covid-19 Alimentazione e stili di vita* si svolgerà il 25 marzo e avrà inizio alle ore 18.00. A presentare la serata **Tiziana Colombo**, presidente dell'Associazione Il Mondo delle Intolleranze, affiancata da **Sonia Re**, direttore dell'Associazione professionale cuochi italiani, nella veste di moderatore.

Tra i **temi** affrontati:

- La pandemia da SARS-CoV-2: cosa ci dobbiamo aspettare e come ne possiamo uscire. Professor Raffaele Bruno
- Riflessioni sul disagio giovanile ai tempi della pandemia da SARS-Cov-2. Professor Eugenio Rossi
- Com'è cambiato il nostro stile di vita prima, durante e dopo il COVID 19. Testimonianza Associazione D.U.CA APS
- Il Covid-19 e il paziente psichiatrico. Dott. Giorgio Bianconi
- La quotidianità in famiglia durante il lockdown. Associazione Collodi
- Ristorazione: cosa serve per ripartire. Associazione Professionale Cuochi Italiani – Sonia Re

Spazio anche per una ricetta in diretta a cura dello chef **Danilo Angè** e Tiziana Colombo - Nonna Paperina e per una Pillola d'arte, a cura di Decumano Est & Amici dei Musei e dei Monumenti Pavesi.

### Un'edizione scientifica per sensibilizzare il pubblico

«È la prima volta che Il Mondo delle Intolleranze organizza un laboratorio d'informazione così **strutturato** che accompagnerà il pubblico per tutto l'anno con una grande quantità di argomenti e approfondimenti. Il tema delle intolleranze si sta evolvendo in relazione ai cambiamenti introdotti dalla pandemia nella nostra alimentazione ed è nostro compito non sottovalutare questi nuovi aspetti. L'obiettivo di questo laboratorio d'informazione è **sensibilizzare** il nostro pubblico alle problematiche di tutti coloro che convivono con le intolleranze in un periodo già così difficile sotto molti punti di vista. I **professionisti** del settore food e i medici specialisti, grazie alle loro competenze specifiche, sapranno fornire un importante contributo a chi soffre di intolleranze alimentari», ha spiegato Tiziana Colombo, alias **Nonna Paperina**, food specialist nonché fondatrice e presidente de Il Mondo delle Intolleranze.