



## **Al fuoco, al fuoco!!! PARLIAMO DI REFLUSSO**

### **Le reazioni avverse al cibo in epoca Covid**

#### **Basiano (MI)\_06 giugno 2022\_**

Il **reflusso gastroesofageo** è una condizione clinica multifattoriale largamente diffusa, causata da un malfunzionamento dello sfintere **esofageo** inferiore e che determina un'anomala risalita di materiale acido proveniente dallo stomaco, le cui conseguenze sono: rigurgito, piroisi, dolore in sede retrosternale. In occasione dell'ultimo incontro della stagione del laboratorio d'informazione teorico-pratico organizzato dall'Associazione **Il Mondo delle Intolleranze** con il contributo di **Regione Lombardia** che si svolgerà **il 16 giugno alle ore 18:00**, affronteremo con specialisti ed esperti la correlazione tra l'alimentazione e le problematiche causate dal reflusso.

**Tiziana Colombo**, presidente dell'Associazione Il Mondo delle Intolleranze, presenterà la serata affiancata da **Sonia Re**, direttore **Associazione Professionale Cuochi Italiani** e dal **Dott. Michele di Stefano**.

Durante la serata interverranno:

**Dott. Michele di Stefano**, Specialista in gastroenterologia ed endoscopia digestiva - Al fuoco, al fuoco!

**Silvia Colombi**, Associazione Allattamento IBCLC - Il reflusso e l'allattamento del neonato

**Dott.ssa Maria Zugnoni**, dietista - Suggerimenti dietetici per contrastare il reflusso gastroesofageo

**Stefano Scaglia** - Testimonianza

Lo show cooking live sarà a cura dello **Chef Marco Scaglione**, lo chef senza glutine, che proporrà una ricetta sana e gustosa realizzata con l'aiuto di **Tiziana Colombo - Nonna Paperina**. Imperdibile l'appuntamento con la Pillola d'arte, a cura di **Decumano Est & Amici dei Musei e dei Monumenti Pavesi**.

“La malattia da reflusso gastroesofageo si verifica quando i succhi gastrici vengono in contatto con la parete dell'esofago, provocando bruciore dietro lo sterno e rigurgito acido. Il passaggio di acido dallo stomaco all'esofago avviene fisiologicamente durante la giornata, soprattutto dopo mangiato. Tuttavia, se questi eventi superano una determinata soglia, in termini di frequenza e durata, si verifica una vera e propria malattia. È una condizione che colpisce circa il 10-20% della popolazione in Europa ma è meno frequente nelle popolazioni



asiatiche.” Ci spiega il **Dott. Michele di Stefano**, specialista in gastroenterologia ed endoscopia digestiva.

### *Medici e professionisti*

**Dott. Michele di Stefano:** laureato in Medicina e Chirurgia. Specialista in gastroenterologia ed endoscopia digestiva. Professore a Contratto presso l'Università di Pavia: dall'Anno Accademico 2003/2004 è titolare del Corso Integrativo “Tecniche di Studio della Motilità Digestiva” nell'ambito dell'insegnamento ufficiale di Gastroenterologia presso la Scuola di Specializzazione in Gastroenterologia della Facoltà di Medicina.

**Silvia Colombi:** l'associazione Allattamento Ibclc APS nasce dalla volontà e dalla professionalità di Laura Cocchetti, Consulente Professionale in allattamento Ibclc dal 2011, e da alcune colleghe che nel 2012 decisero di unire le loro forze con l'intento di rendere il territorio più a misura di mamma e bambino.

**Dott.ssa Maria Zugnoni:** Laurea Magistrale in scienze delle professioni sanitarie tecniche assistenziali; Master di primo livello in Management per le funzioni di coordinamento delle professioni sanitarie. Professore a contratto al Corso di Laurea in Dietistica dell'Università degli Studi di Pavia per il Corso di “metodologia dietetica dell'apparato gastroenterico” e per il Corso di “tecniche dietetiche in Nutrizione Artificiale”.

**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.

**Chef Marco Scaglione:** Nato in Sicilia, si appassiona alla cucina già da bambino. Durante la adolescenza si trasferisce in Toscana, dove frequenta la Scuola Alberghiera di Montecatini Terme. Finiti gli studi inizia subito a lavorare nelle cucine francesi per poi tornare in Italia per intraprendere, insieme all'AIC (Associazione Italiana Celiachia Toscana), un progetto di cucina senza glutine dedicato ai bambini del Saharawi.

**Decumano Est:** associazione di promozione sociale nasce nell'anno 2014 a Pavia e si occupa di turismo sociale. Decumano Est organizza eventi, finalizzati a promuovere la conoscenza del patrimonio culturale materiale e immateriale, storico, ambientale e paesaggistico, con particolare attenzione alla ricerca di aspetti e beni meno conosciuti o ignorati dal turismo di massa o di difficile accesso per i singoli.

**Tiziana Colombo:** alias Nonna Paperina è Presidente dell'Associazione Il Mondo della Intolleranze. Tutto nasce da una diagnosi di intolleranza al nichel e lattosio e da un'immensa passione per la cucina. È così che Tiziana Colombo ha iniziato a cercare ricette appetitose, immagini attraenti dalle quali trasparisse empatia verso le persone con le stesse difficoltà;



idee per proporre dei piatti che tutti potessero condividere senza neanche rendersi conto che erano privi di nichel e lattosio. Soprattutto, ha cercato notizie sui prodotti, risposte e consigli. Nel 2012 Tiziana Colombo fonda con la Dottoressa Commercialista Luisella Pozzi e l'Avvocato Alessandro Villa l'associazione Il Mondo delle Intolleranze, di cui oggi è Presidente. L'associazione è diventata in breve tempo una realtà importante e un punto di riferimento per tantissime persone interessate da intolleranze alimentari e non.

**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.org](http://www.ilmondodelleintolleranze.org)

**Ufficio stampa:**  
**Morena piacentini**  
**+39 030 6376274**  
[press2@morenapiacentini.it](mailto:press2@morenapiacentini.it)

**Il Mondo delle Intolleranze**  
**Tel. +39 02 95761531**  
[segreteria@ilmondodelleintolleranze.org](mailto:segreteria@ilmondodelleintolleranze.org)