



# CORSO D'INFORMAZIONE SULLA CUCINA SENZA GLUTINE PER RISTORATORI

## PROGRAMMA:

**LUNEDI' 24 NOVEMBRE 2008 ore 14,20 - 17,30 (Parte teorica)**

**FIERA DI GENOVA Piazzale Kennedy, 1 – Genova - Padiglione B (Sala E)**

14.20 Arrivo dei partecipanti

Saluti e presentazioni

*Francesco Caso – Presidente AIC Liguria*

14.30 La celiachia: aspetti medici

*Dott. Giovanni Sempini*

15.30 Cucina senza glutine: "Progetto AIC Alimentazione Fuori Casa"

sintesi argomenti: dove si trova il glutine, alimenti vietati, alimenti permessi, alimenti a rischio,

rischio di contaminazione da glutine, approvvigionamento, stoccaggio, preparazione e somministrazione di pasti senza glutine.

*Dott.ssa Dietista Nadia Rover - Dott.ssa Paola Lorusso Responsabile Alimentazione Fuori Casa*

17.30 Compilazione del "questionario di apprendimento" - Chiusura lavori

**LUNEDI' 1 DICEMBRE 2008 ore 14,20 - 17,30 (Parte pratica)**

**Ristorante Pizzeria IL FOCONE Via 5 Maggio, 20 - Quarto dei Mille – Genova**

14.20 Arrivo partecipanti

14.30 Preparazione di alimenti senza glutine (pane, pasta, pizza)

*Chef Nicolò Angileri – Dott.ssa Dietista Rover Nadia*

17.30 Chiusura del corso