

## PRESENTAZIONE

Il convegno regionale che annualmente **AIC Liguria** propone a tutti i soci quest'anno cambia veste.

Un'edizione rinnovata, con format rivisitato sia per la parte scientifica che quella espositiva. Un evento nuovo molto ricco di iniziative e attività.

Il **Genova Gluten Free** si rivolge a TUTTI coloro che vogliono avere informazioni corrette sulla dieta senza glutine, spesso proposta dai media come rimedio per tutti i mali, anche in assenza di evidenze scientifiche. Un terzo del mercato del senza glutine in Italia è riferito infatti a coloro che, spesso in maniera del tutto autonoma, adottano una dieta priva di glutine senza essersi rivolti a un medico, mettendo a rischio la possibilità di avere una corretta diagnosi di celiachia. Intento di **AIC Liguria** è pertanto dare una corretta informazione sul senza glutine, su celiachia e intolleranze, in una giornata che alterna aggiornamenti scientifici, seminari dedicati, ricca area espositiva, concorsi, animazione bimbi, show cooking e Happy Hour per giovani.

Tutto questo in un unico evento. Per formare, informare e divertirsi insieme.

Augurandoci che la giornata sia di vostro gradimento, **benvenuti al Genova Gluten Free!**

Presidente  
AIC Liguria  
*Pierluigi Cassanello*

Segreteria Organizzativa  
DOUBLE EM  
*Marina Marengo*

## SPONSOR



Bimby Vorwerk



IMETEC ZERO-GLU



## Si ringrazia inoltre



Bonceli (GE) • Parafarmacia Rossi (GE Voltri)  
Pizzeria Il Focone (GE) • Pizzeria Rosso Pomodoro (GE)  
E le farmacie Accorsi (SP) • Del Chiappazzo (GE)  
Delle Fornaci (SV) • Diamante di Begato (GE)  
Piva (GE)

con il contributo e patrocinio di



Regione Liguria

con il patrocinio di



Provincia di Genova



Comune di Genova



Camera di Commercio Genova

AiC

Associazione Italiana Celiachia

Liguria

Genova  
Gluten Free  
Free

Genova  
Gluten Free  
Villa Zerbino

domenica

25

Gennaio

2015

TUTTO SUL SENZA GLUTINE  
PRODOTTI ALIMENTARI  
CORSI DI CUCINA • DEGUSTAZIONI  
AGGIORNAMENTI SCIENTIFICI  
LABORATORIO BAMBINI  
HAPPY HOUR GIOVANI

## INFORMAZIONI GENERALI

[www.genovaglutentfree.it](http://www.genovaglutentfree.it)

cell. 327 8779161

info@genovaglutentfree.it

## Sede

Villa Io Zerbino  
Passo dello Zerbino, 1  
16122 Genova  
tel. 010 3628033

## INGRESSO

Soci AIC in regola con la quota associativa 2015 GRATUITO  
insieme ad un accompagnatore  
Non SOCI 7 euro  
Bambini fino ai 14 anni GRATUITI

La quota associativa annuale AIC di 38 euro può essere pagata il giorno dell'evento.

## Promosso da

AiC

Associazione Italiana Celiachia

Liguria

Via della Libertà, 17/1a • 16129 Genova  
tel. 349 2963388

## Segreteria Organizzativa



Via di S. Chiara 2/11 • 16128 Genova  
tel. +39 010 8602968 fax +39 010 8680863  
cell. 373 8723620 • marengo@double-em.it  
[www.double-em.it](http://www.double-em.it)

Tra tutti i partecipanti

verranno estratti  
Una crociera MSC  
nel Mediterraneo  
per due persone  
e altri premi a sorpresa!!!



# PROGRAMMA e PIANTE ESPOSITORI

## Moderatori e Relatori

**Paola Arpe**  
S.C. Gastroenterologia,  
Ospedale S. Andrea,  
La Spezia

**Stefania Babbini**  
S.C. Pediatria  
e Neonatologia,  
Ospedale di Lavagna

**Angela Calvi**  
U.O.C. Pediatria III,  
Istituto Gianna Gaslini,  
Genova

**Emanuela Castellano**  
Pediatria, Genova

**Gino Roberto Corazza**  
Direttore Medicina  
Generale I, I.R.C.C.S.  
Fondazione Policlinico  
San Matteo - Professore  
Ordinario di Medicina  
Interna Università  
degli studi, Pavia

**Mauro Costa**  
S.S. Dipartimentale  
di Medicina della  
Riproduzione,  
Ospedale Evangelico  
Internazionale, Genova

**Domenico Dato**  
Struttura di  
Gastroenterologia ed  
Endoscopia Digestiva,  
ASL3 Genovese,  
Genova

**Roberto Fiocca**  
U.O. Anatomia  
Patologica Universitaria,  
IRCCS San Martino IST,  
Preside Facoltà di  
Medicina e Chirurgia,  
Università degli Studi,  
Genova

**Flavio Frascio**  
U.O.C. Gastroenterologia  
ed Endoscopia digestiva  
IRCCS San Martino-IST

**Fabrizio Gallo**  
S.S.D. Dietetica e  
Nutrizione Clinica, ASL4  
Chiavarese, Genova

**Elisa Manetti**  
Biologa Nutrizionista,  
AIC Liguria, Genova

**Giorgio Menardo**  
Gastroenterologo  
e Internista, Savona

**Susanna Neuhold**  
Responsabile Nazionale  
Area Food, AO ECS  
Delegate, Gruppo AIC

**Elena Nicosia**  
Funzionario Settore  
Prevenzione Sanità  
Pubblica, Fasce Deboli,  
Sicurezza Alimentare  
e Sanità Animale,  
Regione Liguria

**Stefano Nieri**  
Pediatria  
e Neonatologia, ASL5  
Spezzino, La Spezia

**Paolo Michetti**  
Gastroenterologo,  
Genova

**Elisa Minetti**  
Biologa Nutrizionista,  
Genova

**Paola Minale**  
U.O.C. Allergologia,  
IRCCS San Martino IST,  
Genova

**Aurora Parodi**  
S.C. Clinica  
Dermatologica  
IRCCS San Martino IST,  
Genova

**Paola Romagnoli**  
S.C. Gastroenterologia,  
E.O. Ospedali Galliera,  
Genova

**Gianni Semprini**  
Pediatria di Famiglia,  
Genova

## RISERVATO OPERATORI SETTORE ALIMENTARE dalle ore 9.30

10.00 > 10.30 Presentazione progetto Alimentazione fuori casa  
**Elisa Manetti - Referente Progetto AFC AIC Liguria**

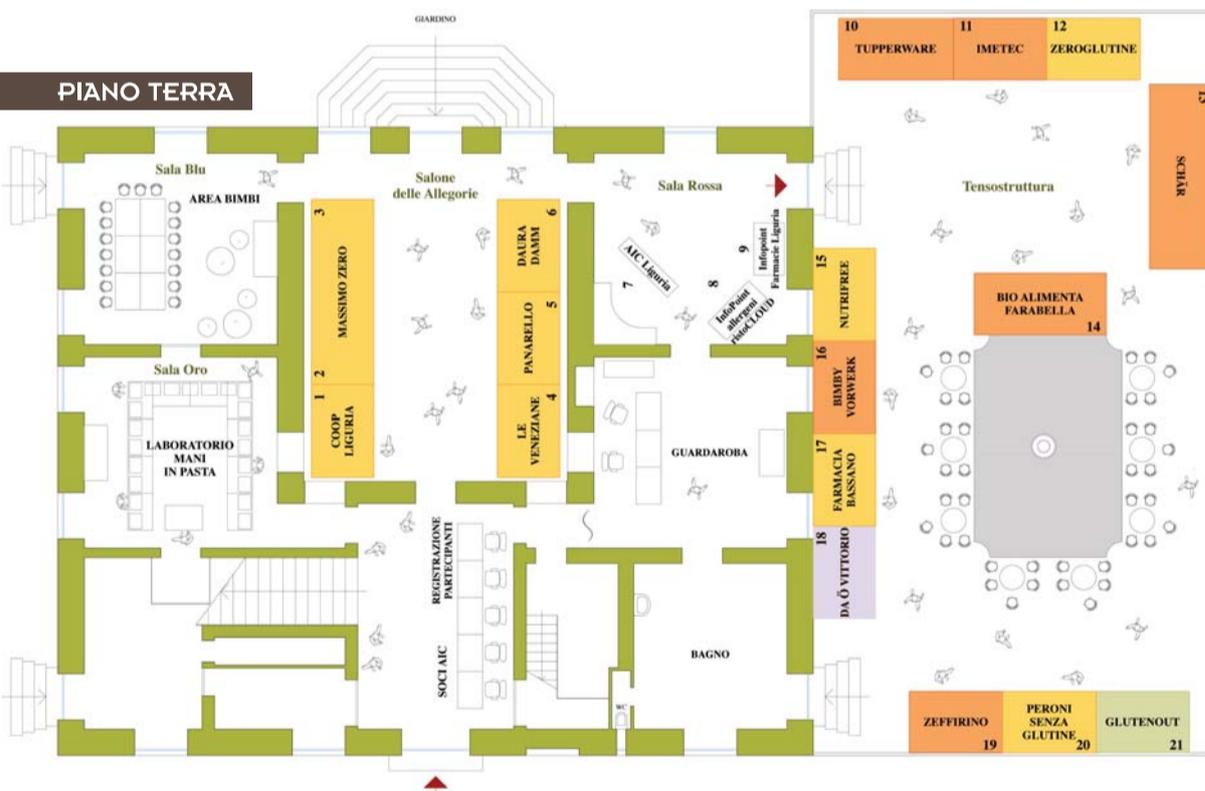
10.30 > 11.00 La moderna tecnologia a supporto delle informazioni fornite al consumatore finale  
**InfoPoint Allergeni RistoCloud**

## APERTURA AL PUBBLICO dalle ore 11.00

	SALA A 1° piano INCONTRA L'ESPERTO	SALA B 1° piano INCONTRA L'ESPERTO	SALA C 1° piano	SALONE Quattro Stagioni 1° piano	SALA ORO Laboratorio Mani in Pasta	SALA BLU Spazio Bimbi
11.30 > 12.00	Gastroenterologia	Pediatria			Finale concorso: "La mia ricetta Gluten Free"	
12.00 > 12.30			Progetto Gaia - Liguria: Una rete regionale per le allergie e la celiachia Elena Nicosia			
12.30 > 13.00			Non tutti i ristoranti gluten-free sono uguali: come mangiar fuori in tranquillità *			
13.00 > 13.30	Dietetica e Nutrizione	Ginecologia			A pranzo con Cukò, Cooking Show di Imetec con Marco Scaglione	Animazione Bimbi
13.30 > 14.00			Incontro con aspiranti Tutor Elisa Manetti Referente Progetto AFC AIC Liguria			
14.00 > 14.30	Dermatologia	Pediatria		Facciamo la spesa: come si leggono le etichette *		
14.30 > 15.00			Seminario Scientifico: Celiachia e Gluten Sensitivity Prof. Gino Roberto Corazza modera: Prof. Roberto Fiocca		La pizza senza glutine. Nicolò Angileri Glutenout	Bimbi Mani in pasta
15.00 > 15.30						
15.30 > 16.00			Chi controlla quello che mangio? Una breve panoramica delle norme sulla sicurezza alimentare*			Animazione Bimbi
16.00 > 16.30	Gastroenterologia	Dietetica e Nutrizione		Spjga Barrata e Prontuario: come funziona il dietro le quinte di questi progetti AIC*	Mani In Pasta Farabella: Viaggio Multisensoriale lungo le Vie del Gusto	
16.30 > 17.00						
17.00 > 17.30			Seminario Scientifico: Allergie e intolleranze alimentari, realità scientifiche e falsi miti Dott.ssa Paola Minale modera: Dott. Giorgio Menardo			Bimbi Mani in pasta
17.30 > 18.00					Mani In Pasta Farabella: Viaggio Multisensoriale lungo le Vie del Gusto	
18.00 > 18.30						
18.30	HAPPY HOUR					

\* Susanna Neuhold - Responsabile Nazionale Area Food GRUPPO AIC

## PIANO TERRA



## PRIMO PIANO

