

save the date

Due serate di carattere medico-informativo

aperte a tutta la cittadinanza a partecipazione gratuita, con l'intervento di medici piacentini che illustreranno le origini e lo sviluppo di allergie e intolleranze alimentari e risponderanno alle domande dei partecipanti.

Venerdì 14 marzo 2014

ore 21 - Auditorium della Fondazione di Piacenza e Vigevano Via S. Eufemia, 12 - Piacenza

Allergie e intolleranze alimentari in età adulta

"Le nuove frontiere delle patologie da glutine"
Dott. Fabio Fornari
Direttore del Dipartimento di Medicina e Gastroenterologia Ospedale G. Da Saliceto di Piacenza

"Allergie-Intolleranze alimentari: Mito o realtà?"
Dott.ssa Eleonora Savi
Direttore dell'UOSD di Allergologia Ospedale G. Da Saliceto di Piacenza
Conduce la serata la giornalista Nicoletta Bracchi

Venerdì 21 marzo 2014

ore 21 - Auditorium della Fondazione di Piacenza e Vigevano Via S. Eufemia, 12 - Piacenza

Allergie e intolleranze alimentari in età pediatrica

"La prevenzione delle allergie alimentari nel primo anno di vita"
Dott. Giacomo Biasucci
Direttore del Dipartimento Ospedaliero Materno-Infantile dell'AUSL di Piacenza e Direttore dell'Unità Operativa di Pediatria e Neonatologia Ospedale G. da Saliceto di Piacenza

"Intolleranze: è possibile prevenirle?"
Dott.ssa Ornella Righi
Pediatra

Conduce la serata la giornalista Carla Chiappini

Lunedì 31 marzo 2014

ore 20 - Corte Biffi (San Rocco al Porto)

Cena Alternativa

tanto gusto e niente intolleranze Chef Carla Aradelli

La chef piacentina Carla Aradelli del Ristorante Riva di Ponte dell'Olio dimostrerà le possibili qualità di una **serata alternativa**, a base di piatti **glutenfree** e **prodotti di filiera corta**, attraverso un menù originale e gustoso. Nel corso della serata dialogherà con gli ospiti per illustrare le caratteristiche delle portate. A fine serata, il Des Tacum di Piacenza approfondirà le opportunità offerte dal metodo di acquisto collettivo e solidale dei GAS, per le persone con allergie e intolleranze alimentari.

Prenotazione obbligatoria presso il Centro di Servizio per il Volontariato SVEP **entro lunedì 24 marzo**, fino a un massimo di 60 persone. Ai partecipanti, viene richiesto il pagamento di un contributo per l'organizzazione della cena (25€ per gli adulti, 15€ per i bambini fino ai 10 anni).

CIB LIBERO

da intolleranze e allergie alimentari



CIBOLIBERO è un progetto del volontariato piacentino promosso da una rete di organizzazioni interessate al tema della ipersensibilità alimentare:

- AIC Associazione Italiana Celiachia
- Associazione Autonoma Diabetici Piacentini
- Associazione Oltre l'autismo
- Associazione La pecora nera
- Gruppo di acquisto solidale Gass'osa
- Cooperativa sociale Des Tacum

in collaborazione e con il supporto del Centro di Servizio per il Volontariato SVEP



per informazioni:

SVEP - CENTRO DI SERVIZIO PER IL VOLONTARIATO DI PIACENZA
Via Capra 14/c - 29121 Piacenza - Tel. 0523.306120 - Fax 0523.336525
www.svep.piacenza.it - progettazione@svep.piacenza.it

www.cibolibero.piacenza.it

Con il patrocinio di:

