



Convegni, cook show, degustazioni, cene di gala, spettacoli teatrali, area espositiva

CELIA', SENZA GLUTINE CHE SPETTACOLO

A Mondovì (CN) il 15-16 ottobre 2011 il primo evento italiano completamente gluten free

A Mondovì (CN) il 15 e 16 ottobre **la celiachia è protagonista di un evento nazionale: Celià**, il primo **appuntamento italiano** dove discutere, approfondire e conoscere da vicino **il mondo dell'intolleranza al glutine**. Senza rinunciare **all'approfondimento specialistico-scientifico**, Celià propone **spettacoli e convegni** tematici, illustra i **progetti** e le strategie di intervento della **Regione Piemonte** nell'ambito delle intolleranze alimentari, organizza **laboratori e degustazioni**, coinvolge chef e associazioni di categoria. Affrontando in modo critico e al tempo stesso divertente una delle tematiche più attuali nel campo alimentare, Celià si rivolge così a medici, operatori sanitari e pazienti celiaci, ma allo stesso tempo coinvolge gli operatori del settore agroalimentare e il grande pubblico, sempre più attento a individuare corrette abitudini alimentari per salvaguardare la propria salute. Tra i **partner scientifici** che sostengono la manifestazione, **AIC – Associazione Italiana Celiachia** e **SIGE – Società Italiana di Gastroenterologia**.

Celià, una risposta necessaria.

Attualmente nel nostro Paese **una persona su 100 è affetta da celiachia**, dato in sensibile aumento se si considera che gli intolleranti al glutine **incrementano** nell'ordine del **10% ogni anno**. La gamma di prodotti per celiaci e per tutti coloro che soffrono di intolleranze alimentari rappresenta quindi un settore che va incontro alle esigenze di un **vasto pubblico**, a cui si aggiunge un numero sempre più cospicuo di persone curiose e interessate al proprio benessere. Celià è occasione di confronto e approfondimento per la messa in rete delle progettualità, opportunità per conoscere un mercato in crescita nonostante la crisi economica e stimolo per la creazione di forme imprenditoriali specializzate.

Qualità e sicurezza per tutti.

La disponibilità sul mercato di prodotti adatti anche alle persone con intolleranze e l'apertura di ristoranti idonei contribuiscono a migliorare la qualità della vita di coloro che fino a ora si sentivano in qualche modo esclusi dalla normale routine. La società contemporanea e la vita lavorativa di oggi implicano sempre più spesso un consumo dei pasti fuori casa. **Celià porta a conoscenza realtà diversificate, accomunate dalla volontà di garantire altissima qualità gluten free**, strada intrapresa con successo da soggetti autorevoli come **Eataly, partner della manifestazione** monregalese. *"Eataly è molto contenta di collaborare al primo evento italiano dedicato alla Celiachia - dichiara Francesco Farinetti, amministratore delegato - e ringrazia l'Associazione Intolleranza Zero per l'entusiasmo dimostrato nell'organizzazione di questa importante manifestazione. Il quarto punto del manifesto di Eataly s'intitola "TUTTI", perchè Eataly è un luogo aperto in cui chiunque può sentirsi protagonista di un informale percorso di avvicinamento e comprensione dei cibi e delle bevande di qualità. Proprio in questo solco abbiamo aderito con convinzione a Celià, perchè pensiamo che fra quei "tutti" rientrino a pieno diritto le persone che soffrono di intolleranze alimentari."*

L'expo

Come i grani di una spiga virtuale, le piazze del **centro storico di Mondovì** accolgono il visitatore in un percorso suggestivo. Piazza Maggiore ospita il cuore della manifestazione, **un'area espositiva** dedicata a tutte le realtà che offrono **prodotti, servizi, sistemi e attrezzature per la celiachia**. Dai produttori e rivenditori di alimenti per celiaci alle strutture ricettive, dagli studi medici ai laboratori di ricerca, dai servizi di catering alle associazioni di categoria. Nell'**area espositiva** di Piazza Maggiore è **presente l'AIC – Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta** con uno stand istituzionale, dove è possibile consultare materiale informativo e conoscere le **principali attività e iniziative promosse dall'Associazione**. Presente, inoltre, **la Libreria celiaca**, con testi medico-scientifici, ricettari, testi di economia domestica e

familiare, e un'area lettura dove sfogliare comodamente le pubblicazioni interessanti e approfondire i temi dell'evento. Un'offerta completata dal **Celià Bar**, spazio relax dove degustare menu genuini e raffinati, rigorosamente a intolleranza zero.

Le **iscrizioni per gli espositori** sono ancora aperte: per scoprire le modalità di partecipazione, è possibile consultare il sito www.celia.cn.it, sezione espositori.

I convegni

Due i principali momenti per l'**informazione medico-scientifica**, in programma nell'Aula Magna dell'Istituto Alberghiero Giolitti, Piazza IV novembre:

- Riservato agli operatori. Sabato 15 ottobre, h. 9.30-19.30: **La malattia celiaca: la diagnosi e la gestione del paziente. Stato dell'arte**, convegno accreditato ECM.
- Aperto al pubblico. Sabato 15 ottobre, h. 15.30-17.30, **FAQ Medici e Pazienti: interazione per creare cultura**, dibattito dedicato al confronto fra ricerca, assistenza ospedaliera, medici di famiglia e pazienti. Moderatore **Federico Quaranta**, celebre conduttore della trasmissione di **Radio 2 Decanter**. Tra i relatori dei convegni, **Gianfranco Delle Fave**, presidente SIGE - *Società Italiana di Gastroenterologia*, **Caterina Pilo**, Direttore Generale AIC - *Associazione Italiana Celiachia* e **Aldo Manca**, Direttore SC Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva ASO Santa Croce e Carle Cuneo.

Uno spettacolo gluten free

I Cook Celià show

Tutti i giorni, h. 11, 14 e 17, *Sala Fracchia del Circolo di Lettura - Palazzo del Governatore (Via Gallo ang. Piazza Maggiore)*, appuntamento con i **Cook Celià Show**, **laboratori dimostrativi** durante i quali professionisti della cucina si esibiscono nella preparazione e nell'illustrazione di piatti e prodotti per tutti. Non mancano **degustazioni guidate** per presentare preparazioni e materie prime, raccontando la storia e l'evoluzione dei prodotti utilizzati nelle cucine italiane. A condurre gli show, il **cuoco di Eataly Luca Montersino**, fondatore di **Golosi di salute**, la prima pasticceria salutistica, volto della trasmissione di **Alice TV Peccati di gola** e ospite fisso a **La Prova del cuoco** di **Rai 1**. Per partecipare è necessaria la prenotazione.

Il Gran Galà di Celià

Sabato 15 ottobre, h. 20.30, Istituto Alberghiero G. Giolitti - Piazza IV Novembre, **Stelle per tutti**, il gran galà di Celià. Non solo una cena, ma un vero e proprio evento con **chef stellati** che preparano e presentano piatti di qualità a intolleranza zero. A condurre e animare la serata, **Federico Quaranta**, voce di **Decanter - Rai Radio 2**. Per partecipare è necessaria la prenotazione.

Musica e teatro

Tutti i giorni, al Belvedere di Mondovì, **l'Accademia dei Folli di Torino** presenta **Che ne sai tu di un campo di grano?** Spettacolo musical-teatrale, ideato appositamente per la manifestazione, che affronta in tono ora ironico, ora poetico il mondo della celiachia e delle intolleranze alimentari.

Una location ad hoc

Grazie a Celià, il Piemonte diventa territorio di riferimento per tutte le aziende che offrono prodotti, servizi, sistemi, attrezzature per la celiachia, creando una stretta relazione con gli aspetti a essa connessi (medicina, ricerca, formazione, cultura, ambiente, tradizione, commercio, grande distribuzione). Celià rappresenta dunque un'occasione di **promozione strategica del territorio** e dei principali luoghi storici del cuore del monregalese, come Piazza Maggiore, il Belvedere e il Museo della Ceramica. *"La Regione Piemonte è impegnata in prima persona sul fronte della celiachia - sottolinea **Alberto Cirio**, assessore regionale al Turismo - In particolare sosteniamo dei corsi di formazione in collaborazione con l'AIC per sensibilizzare il sistema turistico e della ristorazione a offrire ai propri clienti anche la possibilità di una cucina senza glutine, di qualità e capace di valorizzare le nostre tipicità locali. Poter mangiare tutto è un diritto di tutti e questo è fondamentale anche turisticamente per una regione come il Piemonte, dove l'enogastronomia è una delle attrattive più forti. Questo evento ci permette, quindi, di promuovere la sensibilità del nostro territorio su questo tema e di farci conoscere come destinazione pronta ad accogliere tutti al meglio, anche i turisti celiaci"*.

Fa eco all'assessore **Stefano Viglione**, sindaco di Mondovì, che dichiara: *Con Celià Mondovì si afferma capitale del binomio gusto e salute. L'evento rappresenta una novità esclusiva ed unica nel suo genere: nessuno prima d'ora aveva pensato ad una manifestazione capace di dare risposte a chi vive l'intolleranza alimentare. Celià è destinata a diventare un punto di riferimento per chi è affetto da celiachia, e per questa sua originalità rappresenta un successo annunciato che saprà richiamare visitatori da tutta l'Italia, ma non solo. A renderla straordinaria sarà il suggestivo catino medioevale della bellissima piazza Maggiore, scelta per ospitare gli eventi insieme ai suoi palazzi storici che per l'occasione si apriranno al grande pubblico. Mondovì vi aspetta per questa grande kermesse che saprà incuriosire tutti i buongustai, intolleranza o meno".*

Celià è un evento organizzato dall'Associazione Intolleranza Zero, che promuove la conoscenza del mondo delle intolleranze alimentari attraverso l'organizzazione di eventi, in collaborazione con il Comune di Mondovì. Celià gode del patrocinio della Regione Piemonte, della Provincia di Cuneo, della Camera di commercio di Cuneo e dell'Azienda Turistica Locale del Cuneese. La segreteria scientifica di Celià è curata da M.A.F. Servizi, la segreteria organizzativa da Fly Eventi.

Info e prenotazioni

Celià – senza glutine che spettacolo | 15-16 ottobre 2011 | Mondovì - Piazza Maggiore

Tel. +39 0172 474003

Web: www.celia.cn.it | E-mail: info@celia.cn.it

Social: facebook.com/CeliaMondovi | twitter.com/celiamondovi | youtube.com/celiamondovi

Informazioni per la stampa

Edoardo Parolisi +39 339 5996798 | press@celia.cn.it