

La celiachia si affronta a tavola

Pubblicato: Martedì 21 Novembre 2017



La **celiachia** è una patologia che obbliga chi ne soffre ad eliminare completamente il glutine dalla propria alimentazione. E il **glutine** è un componente presente in molti ingredienti di uso comune: dal grano al farro, dalla segale al kamut.

Un vero impegno, che però può essere affrontato con golosità e senza far pesare i sacrifici: è quello che verrà spiegato dalla dottoressa **Lavinia Cappella**, Dietista Nutrizionista dell'Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus e dallo chef **Andrea Fabbretti**, del Ristorante Il Cantuccio di Felipe di Sesto Calende durante il corso Tigros che si terrà al ristorante Buongusto di **Busto Arsizio** mercoledì **22 novembre** 2017.

Il corso, organizzato in collaborazione con l'**Associazione Italiana Celiachia** (AIC) Lombardia Onlus è studiato per insegnare come eliminare il glutine, ma non il gusto dalla propria tavola, facendo anche scelte salutari e nutrizionalmente corrette.

COME FARE PER ISCRIVERSI

Il corso attuale è già chiuso. Per tutti gli altri, l'iscrizione, come già negli anni passati, è gratis, e richiede solo il possesso di Tigros Card (anch'essa gratuita): ci si può iscrivere online al sito www.tigros.it, oppure telefonicamente al numero verde 800 905033.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it