

Scritto da Maurizio Murgia  
Martedì 15 Maggio 2018 11:26

---



L'attenzione verso la celiachia è sempre più un obiettivo delle scuole attraverso menù personalizzati e cure alimentari riservate a chi è intollerante al glutine. Milano Ristorazione rinnova anche quest'anno l'attenzione verso tutti coloro che hanno la necessità di seguire un regime alimentare particolare e propone oggi a circa 74.000 bambini il "Menù senza Glutine". Un'occasione importante per sempre presente come il pranzo sia un momento di convivialità e di inclusione.

In Italia la celiachia interessa 600mila persone, sebbene il numero appaia sottostimato, di cui tuttavia soltanto il 25% necessita di una dieta terapeutica che escluda la presenza di glutine, proteina contenuta nei prodotti naturali o industriali a base o contenenti grano. Un piatto senza glutine ma che mantenga le caratteristiche di piacevolezza del gusto: è l'obiettivo di Milano Ristorazione che mette in tavola un menù di qualità, approvato da AIC Lombardia Onlus, con un primo piatto di fusilli di lenticchie rosse biologiche al pomodoro biologico e un secondo di tonno e insalata di stagione. Come companatico, gallette rigorosamente di riso, al posto del pane.

“La celiachia è conosciuta molto bene dai bambini, fa parte della loro quotidianità, soprattutto a scuola – commenta l'Amministratore Unico Fabrizio De Fabritiis - Capire che è possibile mangiare senza glutine, senza incorrere in rischi per la salute e con gusto, è fondamentale per favorire ancor di più l'integrazione dei bimbi celiaci con i compagni”.