

CELIACHIA: DA PATOLOGIA A RISORSA

VENERDÌ 6 NOVEMBRE 2015 ORE 9.00

SALA CONGRESSI FIERA UDINE

Il Convegno ha lo scopo di presentare la Celiachia da un diverso punto di vista. Correttamente fino ad ora si è sempre parlato di celiachia da un punto di vista medico e sociale, concentrandosi sugli aspetti clinici, diagnosi e follow up, e sulle criticità che il celiaco vive ogni giorno. La ricerca su questi aspetti non si è conclusa, anzi c'è ancora molto da fare e da sperimentare, ma grazie all'interesse che si è sviluppato in questi ultimi anni da parte della Comunità sulla celiachia e più in generale sul gluten free, ci porta inevitabilmente a studiare questo fenomeno da un altro punto di vista, ovvero il punto di vista di chi opera nel campo del senza glutine.

Negli ultimi anni infatti l'economia del gluten free ha subito un'impennata andando a coprire una fascia importante di mercato. Nel 2014 nel mercato italiano la spesa complessiva del senza glutine è stata stimata in 320 milioni di Euro, di cui il 75% pari a circa 240 milioni di Euro attraverso l'erogazione tramite il Servizio Sanitario Nazionale, ed il 25% pari quindi a 120 milioni di Euro senza ricorrere al SSN. Questo secondo importante fenomeno è spiegabile tramite tre fattori:

- Integrazione del tetto di spesa per i celiaci in regime di erogazione;
- Supposte Gluten-Sensitivity;
- Pubblico generale, in quanto credono che i cibi senza glutine siano più sani o perché convinti che facciano dimagrire.

Guardando oltreoceano rileviamo che la percentuale di adulti che dichiarano di essere interessati a voler ridurre o eliminare il glutine dalla propria dieta è pari al 30% e si stima che il volume delle vendite di prodotti con il marchio gluten-free sia pari a 23,3 miliardi di Dollari (dato Nielsen), mentre 2,1 miliardi di dollari vale il mercato dei prodotti formulati specificatamente per chi non può introdurre il glutine nella propria dieta, mercato raddoppiato dal 2007 (dato Euromonitor International).

E' chiaro quindi che il mercato del senza glutine sta subendo un'evoluzione da prodotto appositamente formulato per celiaci a prodotto per tutti, anche senza glutine. Sarà questo il filo conduttore che accompagnerà le testimonianze dei relatori della mattinata, imprenditori dell'industria alimentare, giovani artigiani del senza glutine, ristoratori professionisti e futuri ristoratori.

Alla conclusione del convegno, presso lo Stand di AIC FVG, sarà offerto un piacevole buffet, ovviamente senza glutine, preparato dagli alunni delle scuole coinvolte nel progetto *Scuola Regionale di Celiachia*.

PROGRAMMA

- 9.00 Registrazione partecipanti
- 9.30 **Apertura lavori e saluti delle autorità**
- 10.15 **L'evoluzione della celiachia in Italia e nel Mondo**
Carlotta Romeo - AIC NAZIONALE
- 10.45 **Un alimento per celiaci o un alimento per tutti?**
Maurizio Sacilotto – Capogruppo Alimenti e Bevande Confindustria Udine,
Amministratore Unico della Friulbaker srl, Tolmezzo
- 11.15 **Responsabilità sociale nell'Industria**
Fabrizio Cattelan – Presidente Anima Impresa ONLUS ed Amministratore
delegato CDA
- 11.45 **Testimonianze**
Juri Riccato – Presidente Unione Cuochi, Udine
Eleonora Franco – Oasi Senza Glutine, Codroipo
Marco Boccotti – ValliGlu, Savogna
- 12.15 **L'innovazione nelle Imprese della Ristorazione**
Daniele Bacchet – Direttore Generale CIVIFORM, Cividale del Friuli
- 12.45 **Chiusura lavori e ringraziamenti** (a cura di AIC FVG)