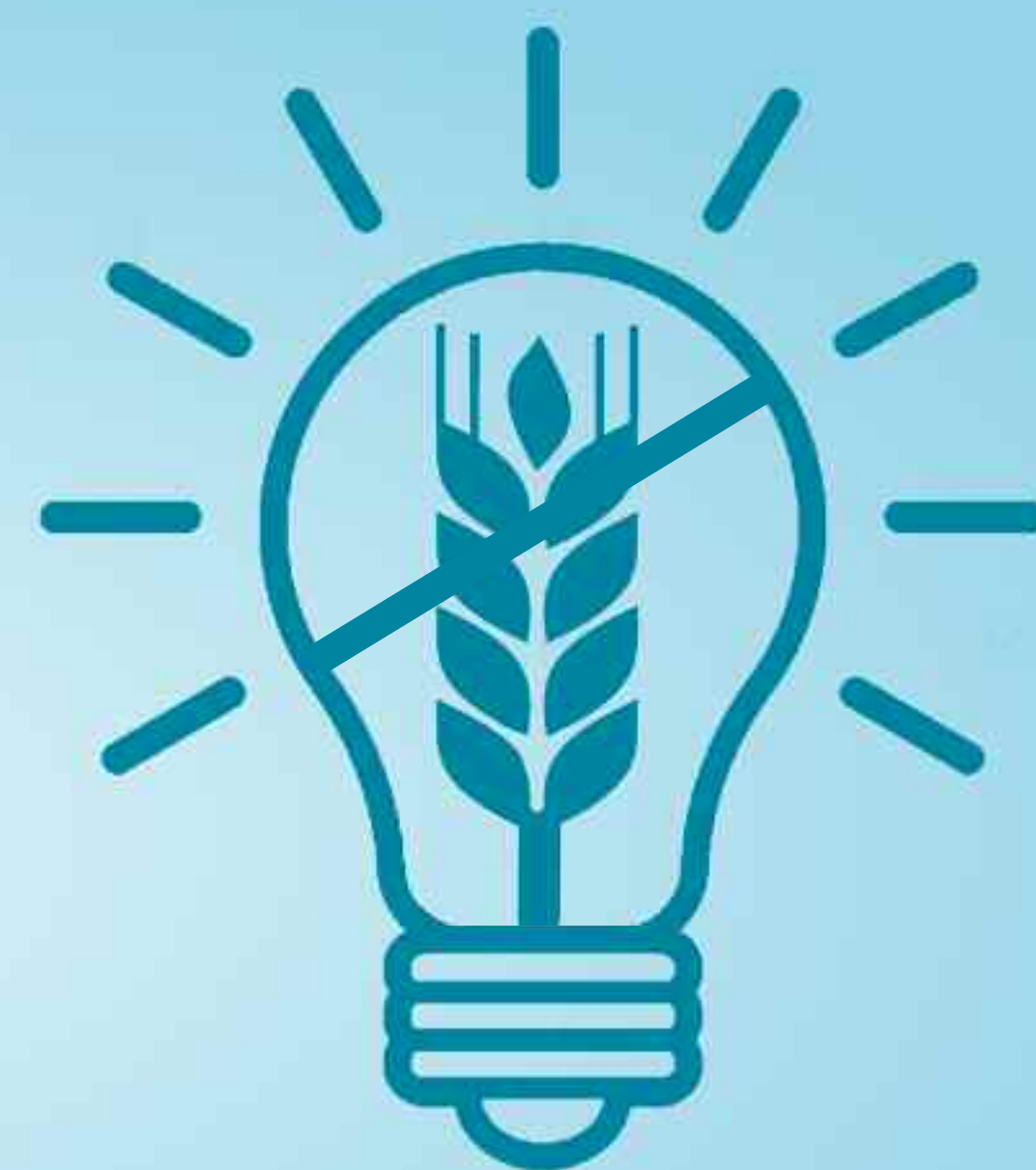


Genova, 4 novembre 2017
Grand Hotel Savoia - Sala Aurea

Celiachia: novità dalla scienza

Nuove tecnologie a favore delle persone celiache



Programma

9:30 - 10:30 Registrazione dei partecipanti

10:30 - 11:00 **La storia della diagnosi:
da tre a zero biopsie**
Marco Silano

11:00 - 11:30 **... 20, 100 o 200 ppm?
La storia di un limite analitico**
Anna Gibert Casamada

11:30 - 12:00 **Fare un pane senza glutine
con la farina di frumento?
Si può, grazie ai batteri e lieviti!**
Marco Gobbetti

12:00 - 12:30 **La ricerca applicata
alla ristorazione per celiaci:
come una pizza migliora
la socialità**
Susanna Neuhold

12:30 - 13:00 Discussione e conclusioni

REFERENTE SCIENTIFICO

Marco Silano

Coordinatore del Board del Comitato Scientifico AIC
Direttore del Reparto Alimentazione, Nutrizione e Salute - Dip. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Istituto Superiore di Sanità, Roma

RELATORI

Anna Gibert Casamada

SMAP Celiacs de Catalunya, Coeliac Society
Departments of Applied Mathematics and Analysis and Nutrition and Food Science
CeRTA, University of Barcelona
Barcelona, Spain

Marco Gobbetti

Facoltà di Scienze e Tecnologie
Libera Università di Bolzano,
Bolzano

Susanna Neuhold

Responsabile Nazionale Area Food - Gruppo AIC
AOECS Board Vice Chair -
Association of European Coeliac Societies, Genova

Marco Silano

Coordinatore del Board del Comitato Scientifico AIC
Direttore del Reparto Alimentazione, Nutrizione e Salute - Dip. Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Istituto Superiore di Sanità, Roma