

Agriturist Alessandria: allergie alimentari, buone pratiche per chi somministra pasti o merende

Agriturist Alessandria in collaborazione con l'Associazione Ligure Allergici e il supporto di Confagricoltura Alessandria ha organizzato mercoledì 23 settembre dalle 10,30 il webinar "Buone pratiche da utilizzare durante il servizio di pasti o merende di adulti e bambini che dichiarano allergie o intolleranze".

Dopo l'introduzione del presidente Agriturist Alessandria **Franco Priarone**, sono seguiti gli interventi dei relatori.

Massimo Alfieri, presidente dell'Associazione Ligure Allergici, ne ha spiegato la mission: "A.L.A. è un'associazione di volontariato senza fini di lucro costituita dai familiari e dai pazienti che soffrono di asma, malattie allergiche cutanee, respiratorie, allergie alimentari, allergie ai farmaci ed alle punture di insetti e in generale a tutti i tipi di allergia.

La solidarietà tra pazienti è di fondamentale importanza per riuscire a sensibilizzare i Responsabili della Sanità riguardo ai problemi sanitari e socio-economici inerenti le patologie legate ad asma e allergie. La vita per gli allergici alimentari non è semplice: gustare un buon piatto è spesso fonte di preoccupazione anziché costituire un normale e piacevole gesto quotidiano. Un ingrediente che per i più rappresenta una prelibatezza, per un allergico può essere fonte di gravi reazioni, anche mortali. Ecco perché la nostra associazione mette a disposizione di chi si occupa di ristorazione corsi e molto materiale per capire come cucinare

i piatti in sicurezza”.

E' seguito l'intervento di Roberto Barone, vice presidente Associazione Ligure Allergici: “Per i clienti che soffrono di allergie e intolleranze alimentari è importante capire da subito che viene data la dovuta attenzione alla problematica. Riscontrare che le indicazioni degli allergeni siano scritte sui menù, sulle lavagnette o in altri strumenti di comunicazione, così come una corretta e chiara comunicazione verbale con il personale di sala, sono spesso gli indici di gradimento essenziali per la scelta di un locale e trasmettono fiducia nelle persone allergiche. Purtroppo non tutti ancora conoscono la differenza tra allergia e intolleranza alimentare e le reazioni che possono scatenare.

La corretta informazione e le buone prassi che si possono adottare nella preparazione e distribuzione dei pasti sono essenziali per consentire, soprattutto a chi soffre di allergie alimentari gravi, di frequentare in sicurezza e con piacere agriturismi, ristoranti, alberghi e bar”.

“Le allergie alimentari sono alla base delle più rischiose reazioni agli alimenti; interessano circa il 4% della popolazione infantile e il 2% degli adulti e nel 60% dei casi avviene mangiando fuori casa – ha spiegato Paola Minale, responsabile Comitato Scientifico Associazione Ligure Allergici – La reazione allergica può portare alla anafilassi, una manifestazione acuta in cui il pronto riconoscimento e le corrette procedure d'azione sono nel vero senso della parola di vitale importanza. Conoscere gli allergeni più frequentemente responsabili, comunicarli correttamente ai diretti interessati, e avere un piano di azione che comprenda l'uso di farmaci salvavita in caso di emergenza sono alla base delle buone pratiche della ristorazione collettiva”.

Le conclusioni sono state curate dal direttore di Confagricoltura Alessandria, Cristina Bagnasco, dal presidente di Agriturist Piemonte, Lorenzo Morandi e da Franco Priarone.

“L’interessante collaborazione iniziata con A.L.A. è volta a fornire agli agriturismi associati spunti e buone azioni da attuare nel lavoro quotidiano a contatto con la clientela. Siamo certi che il taglio più pratico che teorico dato a questo seminario abbia aiutato le nostre strutture extra alberghiere a comprendere meglio l’argomento, perché spesso le difficoltà che si incontrano legate alle allergie derivano dalla limitata esperienza concreta, non dalla sfera dell’informazione che riscontriamo sia buona” ha concluso Priarone.