

Ristoratori e celiachia: come prepararsi ad accogliere il cliente celiaco



E' stato un incontro molto partecipato, quello su Celiachia e Ristorazione organizzato da FIPE Confcommercio negli spazi di Etna Food Academy. Un convegno per informare i ristoratori sulla best practice da tenere in cucina quando il cliente è celiaco, che ha visto insieme medici e operatori della ristorazione. Relatori sono stati Dario Pistorio, presidente regionale e provinciale FIPE Confcommercio; Massimo Spina, dirigente medico, responsabile regionale per la celiachia infantile; Lucio Ferlito, imprenditore della ristorazione; Giuseppina Costa, presidente regionale AIC; Luigi Di Bella, consulente di igiene e sicurezza alimentare; moderatore il giornalista Andrea Lodato. «La direttiva è ancora molto vaga e non fornisce strumenti precisi al ristoratore che voglia offrire un servizio sicuro al cliente celiaco - ha detto il presidente Pistorio - Da qui l'esigenza di informare i nostri colleghi perché **dobbiamo aumentare la qualità della ristorazione ed essere in grado di accogliere i celiaci. Il celiaco, oggi, non si accontenta più della semplice bistecca e l'insalata ma, entrando in un ristorante, si aspetta un menù vario, di qualità e di essere trattato con le stesse modalità utilizzate per gli altri clienti**». Dall'incontro è emerso che la celiachia viene purtroppo ancora oggi confusa con una semplice intolleranza alimentare e che vi è molta confusione a causa di una carenza normativa che non permette al ristoratore che voglia fare ristorazione gluten free di avere precisi riferimenti. Importante la testimonianza di chi si è già adeguato, come ha raccontato Lucio Ferlito, imprenditore della pizzeria [Al Vicolo Pizza&vino](#): «Ho realizzato nel mio locale un laboratorio separato per garantire la massima sicurezza ai clienti con questa problematica ma sta all'etica e alla sensibilità del ristoratore adottare accorgimenti tali da offrire un servizio sicuro al cliente celiaco proprio perché c'è scarsa conoscenza dei protocolli da seguire». Esistono corsi di formazione che l'[Associazione Italiana Celiachia](#) fornisce a coloro che vogliono approfondire, ha spiegato la presidente Giuseppina Costa, siano essi celiaci o persone che con questa tematica devono confrontarsi, che devono imparare a **rispettare specifici requisiti tecnici su attrezzature, personale e procedure di preparazione e somministrazione dei pasti**. All'incontro è seguito uno show cooking con degustazione: gli chef Raffaele Soldati, Nino Ferale, [Giovanni Trimboli](#) e [Vincenzo Zignale](#) hanno realizzato prodotti dolci e salati dimostrando che ormai essere celiaci non significa essere penalizzati nel gusto.