



Ordine Provinciale dei Medici  
Chirurghi e degli Odontoiatri  
di Torino



Sala Conferenze di Villa Raby Corso Francia, 8 Torino - 10143 Torino  
**Domenica 23 settembre dalle 8.30 alle 13.00**

# CELIACHIA TRA VERI E FALSI MITI

## TIPO DI AMMISSIONE:

Non a pagamento

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

Esaurimento posti, consigliata la prenotazione inviando una mail con nominativo e contatto telefonico a [presidenza@omceo.to.it](mailto:presidenza@omceo.to.it)

## TRADUZIONE:

Non prevista

## PRESENTAZIONE:

La percentuale delle persone alle quali viene diagnosticata la celiachia è ovunque in aumento. La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare e spesso comporta una scelta orientata a prodotti di scarsa qualità nutrizionale. Come scegliere prodotti buoni, sicuri e contemporaneamente sani? Con la rete di Slow Food, Aic e Ordine dei Medici di Torino esploriamo tante possibili alternative di qualità, spesso sottovalutate.

## PROGRAMMA

08.30 **Registrazione dei partecipanti**  
09.00 **Saluti istituzionali di benvenuto**

### I SESSIONE

#### Aspetti clinici tra EBM e fake news

**Moderatore:** Dr. Riccardo Falcetta, Ordine Provinciale dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri di Torino

09.30 Aspetti diagnostici e di follow up,  
**Dott. Marco Silano**, Direttore del reparto di alimentazione nutrizione e salute dell'Istituto Superiore di Sanità,  
Coordinatore del Board Scientifico di AIC

10.00 La dieta senza glutine: quando è moda, quando è necessità,  
**Dott.ssa Lucia Fransos**, Dietista di AIC Piemonte Valle d'Aosta, referente progetto Alimentazione Fuori Casa per il Piemonte e la Valle d'Aosta

10.30 La medicina generale e la celiachia,  
**Dott. Luciano Bertolusso**, OMCeO Cuneo e **Dott.ssa Alessandra Taraschi**, OMCeO Torino

11.00 **Coffee break gluten free**

### II SESSIONE

#### La gestione del cibo quotidiano

**Moderatore:** Andrea Pezzana, SC Nutrizione Clinica ASL Città di Torino, Italia

11.30 Conciliare salute e piacere con la dieta senza glutine  
**Alfonso Del Forno**, Formatore Slow Food e Presidente Nonsologlutine Onlus

12.00 La voce ai produttori: **Lorenzo Berlendis**, Slow Food Italia, coordinatore nazionale rete Slow Mays e **Loris Caretto**, Associazione Antichi Mais Piemontesi introducono esempi di produzioni di qualità gluten free

12.30 **Dibattito**

13.00 **Conclusione dei lavori**

Coffee break con prodotti senza glutine offerti da LEGU, Aurora Naturale, Rete Slow Mays.

**Evento organizzato da Slow Food e OMCeO  
in collaborazione con AIC**

