

# Ristorazione e celiachia: tra fake news e opportunità di business



Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) Confcommercio Cosenza, in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia, presenta l'evento "Ristorazione e celiachia: tra fake news e opportunità di business", che si terrà il **17 ottobre 2024**, alle **ore 9:00**, presso la **sede di Confcommercio in Via Alimena, 14 a Cosenza**.

Questo appuntamento nasce con l'obiettivo di fornire a ristoratori e operatori del settore alimentare gli strumenti per migliorare l'offerta destinata ai clienti celiaci. Durante l'incontro, esperti e professionisti illustreranno i principali aspetti della celiachia e della cucina senza glutine, offrendo un quadro chiaro e aggiornato sul tema. In un settore dove le esigenze alimentari particolari sono in aumento, l'evento si propone anche di smentire alcune delle più comuni fake news che spesso alimentano la disinformazione, creando confusione sia tra i consumatori che tra gli addetti ai lavori.

Oltre a chiarire gli aspetti legati alla salute, verranno messe in luce le grandi opportunità di business che l'offerta senza glutine rappresenta per ristoranti, bar e altre attività del settore food & beverage. L'intento è quello di sensibilizzare i partecipanti sulle potenzialità economiche che la corretta gestione di un menù gluten-free può offrire,

non solo migliorando il servizio per una clientela sempre più attenta, ma anche differenziandosi in un mercato competitivo.

Dopo un welcome coffee di benvenuto a base di prodotti senza glutine, i lavori saranno aperti dai saluti della presidente Fipe Cosenza, **Laura Barbieri** e della presidente AIC Calabria **Giuseppina Grosso**. Seguiranno poi gli interventi di **Claudia Berti**, referente area organizzazione Fipe; **Susanna Neuhold**, AIC Nazionale che tratterà il tema della celiachia e della dieta senza glutine; **Michela Noli**, AIC Nazionale che parlerà delle opportunità di business legate alla celiachia. Chiuderà il ciclo di interventi la testimonianza di **Luca Tudda**, giovane imprenditore titolare del ristorante pizzeria Ammasciata di San Marco Argentano.

A rendere l'evento ancora più utile e pratico, sarà la distribuzione gratuita di un kit informativo con una guida pratica all'utilizzo di alimenti senza glutine e gadget dedicati. Inoltre, alla fine della giornata, tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione come riconoscimento dell'impegno formativo.

L'evento rappresenta una preziosa occasione per fare chiarezza sul mondo della celiachia e scoprire come offrire un servizio di qualità che soddisfi le esigenze specifiche di questa tipologia di clientela, sfruttando al contempo un'importante opportunità di crescita economica.