

Convegno organizzato da Confartigianato con gli esperti per capire il fenomeno **Allergie alimentari, le tutele del consumatore**

PORDENONE - “Alimenti e allergie: gli adempimenti dei produttori a tutela del consumatore” è il titolo del convegno che Confartigianato Pordenone – delegazione di Spilimbergo, ha organizzato, grazie al sostegno di Regione e Camera di commercio, nell’ambito della manifestazione “Antichi sapori”. Venerdì 8 ottobre, dalle 20,45 nella saletta dell’associazione culturale Il Caseificio, in piazzetta Walterpertoldo 4, a Spilimbergo, il dottor Marco



ALLERGIE ALIMENTARI Un convegno con gli esperti

De Carli, dirigente del dipartimento di allergologia e immunologia clinica dell’Azienda ospedaliera Santa Maria della Misericordia di Udine, la professoressa Nadia Innocente del dipartimento di scienze alimentari dell’Università di Udine, il dottor Fabio De Battisti, responsabile del servizio igiene degli alimenti e nutrizione della Ass 6 pordenonese, moderati dal dottor Renzo Di Bidino, capogruppo regionale della categoria lattiero-casearia, discuteranno sul tema proposto partendo dalle relazioni dei singoli ospiti.

De Carli parlerà di reazioni avverse ad alimenti: allergie, intolleranze e malattia celiaca; Innocente si soffermerà sul problema degli allergeni nel latte e nei prodotti derivati, De Battisti spiegherà i contenuti della direttiva sugli allergeni. C’è subito da dire che l’argomento è di stretta attualità perché sono in costante aumento le allergie alimentari o quantomeno le sensibilità a vari prodotti. In particolare sono in crescita i numeri che riguardano i bambini.

© riproduzione riservata