

# **COMUNICATO STAMPA**

**Presentato al Congresso Nazionale della Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica (SIAAIC), a Bari dal 15 al 17 ottobre, il progetto ‘Per Federica’ di SIAAIC in collaborazione con Eni: da gennaio 2022 al via corsi di formazione gratuiti per far conoscere allergie e intolleranze alimentari ai gestori delle attività di ristorazione. Il bollino arancione ‘Qui Mangi Sicuro!’ rilasciato al termine del corso sarà uno strumento immediato per riconoscere i locali dove mangiare senza correre rischi.**

## **Allergie e intolleranze alimentari, adesso nei ristoranti arriva il bollino arancione per pasti più sicuri in tutta Italia**

**Grazie alla collaborazione fra Eni e SIAAIC, i gestori delle attività di ristorazione di tutto il Paese potranno imparare come offrire pasti sicuri ai 5 milioni di italiani con allergie o intolleranze alimentari attraverso corsi formativi gratuiti tenuti da esperti SIAAIC. I corsi, che dureranno 4 ore e si svolgeranno a distanza a partire da gennaio 2022, insegneranno al personale di bar, ristoranti e di tutti i locali dove si somministrano cibi o bevande come riconoscere i sintomi delle allergie e come intervenire in caso di emergenza; al termine sarà rilasciato il bollino arancione ‘Qui Mangi Sicuro!’ che identificherà tutti i locali in cui le persone con allergie o intolleranze alimentari potranno mangiare senza correre pericoli.**

**Bari, 18 ottobre 2021 – Ogni anno in Italia circa 40 persone perdono la vita per un’allergia alimentare: per andare incontro a una crisi che può rivelarsi fatale potrebbe bastare anche solo un’arachide, se si è sensibilizzati o una goccia di latte, se si è allergici alle proteine del latte vaccino. Per evitare che questo accada, è stato presentato durante il 33° Congresso della Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica (SIAAIC), a Bari dal 15 al 17 ottobre, il progetto ‘Per Federica’ di SIAAIC in partnership con Eni: a partire da gennaio 2022 gli esperti SIAAIC terranno corsi di formazione online gratuiti e dedicati ai professionisti della ristorazione, che in 4 ore insegneranno come preparare i cibi in maniera sicura per gli allergici, come riconoscere i segni di una reazione allergica, come intervenire in caso di shock anafilattico. Al termine del corso i partecipanti riceveranno la certificazione bollino arancione ‘Qui Mangi Sicuro!’ che aiuterà i 5 milioni di italiani con allergie o intolleranze alimentari a individuare facilmente i locali adatti.**

*“Consumare un pasto fuori casa può costituire un grosso rischio per gli italiani con allergie alimentari: si tratta di circa 500.000 bambini e 2 milioni di adulti che, se ingeriscono un allergene ‘proibito’ anche in minime quantità, possono andare incontro a una reazione grave fino allo shock anafilattico, che si manifesta all’improvviso e può portare al decesso per collasso cardiocircolatorio e crisi*

*respiratoria – spiega **Gianenrico Senna, presidente SIAAIC** – Questo è ciò che è accaduto a Federica, la ragazza che dà il nome al progetto realizzato con Eni: quanto successo ha toccato da vicino chi lavora in azienda e per questo è nata l’iniziativa, che ha lo scopo di diffondere conoscenze indispensabili per consentire agli allergici di poter consumare cibo e bevande fuori casa con più tranquillità, potendo contare su professionisti della ristorazione informati e formati sul tema delle allergie alimentari. I corsi gratuiti, che saranno svolti da personale esperto di SIAAIC a partire da gennaio 2022 in modalità online della durata di 4 ore, forniranno le conoscenze indispensabili per preparare pasti sicuri ma anche per riconoscere le allergie e intervenire attivando le procedure corrette in caso di emergenza: molte reazioni anafilattiche possono essere risolte grazie ad un intervento tempestivo e adeguato, perciò diffondere quanto più possibile le conoscenze e gli strumenti per gestirle può salvare la vita ai pazienti”.*

Al termine del corso i partecipanti sosterranno un test e, se lo supereranno, otterranno la certificazione bollino arancione ‘Qui Mangi Sicuro!’, che attesta la presenza di personale formato per affrontare le allergie tra gli addetti al pubblico. Uno strumento utilissimo per la popolazione, perché a partire dai prossimi mesi consentirà di riconoscere i locali dove si potranno consumare alimenti e bevande in sicurezza, anche in caso di intolleranze alimentari. “*I gestori delle attività di ristorazione saranno formati infatti anche in materia di intolleranze alimentari, che riguardano altri 2,5 milioni di italiani – specifica **Mario Di Gioacchino, presidente Eletto SIAAIC** - Queste persone, pur non andando incontro a reazioni che mettono in pericolo la loro vita, sviluppano malesseri a seguito del consumo dei cibi verso i quali sono intolleranti: anche per loro è di grande aiuto poter contare su un metodo semplice e immediato come la certificazione del bollino arancione per riconoscere i locali dove mangiare con tranquillità”.*

***Star Service Communication***

**Ufficio stampa SIAAIC**

**Alessandra Cannone**

**Gino Di Mare**

