

webinar

SICUREZZA ALIMENTARE

e gestione delle

REAZIONI AVVERSE

agli alimenti:

strumenti pratici per la ristorazione

II EDIZIONE

23 Novembre 2026

ore 15.30-18.00

SIAAIC
Società Italiana di Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica



Le allergie e le intolleranze alimentari sono sempre più frequenti e possono rappresentare un rischio serio se non gestite correttamente.

Chi lavora nella ristorazione ha un ruolo fondamentale nel garantire un'esperienza conviviale sicura a tutti i clienti.

Il webinar fornisce indicazioni pratiche di base e facilmente applicabili per distinguere allergie e intolleranze, gestire correttamente gli allergeni in cucina e comunicare in modo efficace con i clienti.

L'obiettivo è aumentare la conoscenza per migliorare la sicurezza, ridurre gli errori e favorire un'accoglienza consapevole e inclusiva

Faculty

Mona-Rita Yacoub
Responsabile Scientifico
Allergologa - Responsabile Centro Multidisciplinare Avanzato Asma, Allergie Alimentari e a Farmaci - IRCCS Ospedale San Raffaele

Michela Bargagna
Presidente - Associazione Chiara Ribechini APS

Valeria Invernizzi
Presidente - Cibo Amico Allergie Alimentari ed Anafilassi

Maria Bernardette Cilona
Allergologa - Centro Multidisciplinare Avanzato Asma, Allergie Alimentari e a Farmaci - IRCCS Ospedale San Raffaele

Serena Nannipieri
Allergologa - Centro Multidisciplinare Avanzato Asma, Allergie Alimentari e a Farmaci - IRCCS Ospedale San Raffaele

Maria Sole Facioni
Ph. D. - Presidente Associazione Italiana Latto-Intolleranti (AILI)

Rossanina Del Santo
Chef - Formazione esperienziale in cucina inclusiva

Francesca Zuccoli
Avvocato - Legale di Ass. Cibo Amico e Ass. Chiara Ribechini

Sara Nocentini
Psicologa Psicoterapeuta - Ph. D.



Programma

webinar
II EDIZIONE

23 Novembre 2026

15.30-15.50	Benvenuto e introduzione **Perché oggi un ristorante deve saper gestire le allergie alimentari: sicurezza, fiducia e qualità del servizio** Presentazione dei relatori • Obiettivi del webinar *M. Bargagna, V. Invernizzi, M.R. Yacoub*
15.50-16.00	**Dentro la vita di un cliente allergico** Capire le difficoltà reali di chi mangia fuori casa e cosa si aspetta da un ristorante *M.B. Cilona*
16.00 -16.10	**Allergia o intolleranza?** Le differenze che ogni ristoratore deve conoscere per evitare errori *M.R. Yacoub*
16.10-16.30	**Latte e latticini** Allergia al latte e intolleranza al lattosio: due condizioni diverse, due gestioni differenti. • Lettura delle etichette • Errori più frequenti *S. Nannipieri, M.S. Facioni*
16.30-17.00	**La cucina sicura** Tecniche semplici per evitare contaminazioni. È possibile cucinare senza allergeni? Consigli pratici dalla cucina professionale. *R. Del Santo*
17.00-17.20	**Come proteggere il cliente e il ristoratore** Obblighi normativi, responsabilità professionale e buone pratiche *F. Zuccoli*
17.20-17.40	**Il punto di vista del cliente allergico** Le aspettative del cliente, comunicazione efficace e costruzione della fiducia *S. Nocentini*
17.40-18.00	**Domande e casi pratici** Confronto con gli esperti e soluzioni applicabili da subito *Tutti i relatori*
18.00	**Conclusioni** Messaggi chiave da portare nel proprio ristorante. *M. Bargagna, V. Invernizzi, M.R. Yacoub*

Al termine del webinar, i partecipanti riceveranno via e-mail un vademecum sulla **sicurezza alimentare**, uno strumento pratico e consultabile in qualsiasi momento, pensato per supportare i ristoratori nella corretta gestione delle allergie e intolleranze alimentari.

Iscrizione gratuita

SIAAIC CHANNEL

https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_-mhxN-2QQi-GIHv1cqsnneg

info&med srl
informazione& formazione& medicina

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
In&Fo&Med Srl - Via San Gregorio 12, 20124 MILANO
Tel. +39 02 49453331 - benedetta.sinisi@infomed-online.it
www.infomed-online.it

Con la sponsorizzazione non condizionante di
VIATRIS