



COMUNICATO STAMPA

NELLE SCUOLE IL MENÙ È SENZA GLUTINE MA CON GUSTO

Milano Ristorazione partecipa alla Settimana nazionale della celiachia promossa da Aic (Associazione Nazionale Celiachia) in corso in tutta Italia fino al 20 maggio e propone pietanze rigorosamente senza glutine

Milano, 15 maggio 2018 – Milano Ristorazione rinnova anche quest’anno l’attenzione verso tutti coloro che hanno la necessità di seguire un regime alimentare particolare e propone oggi a circa 74.000 bambini il **“Menù senza Glutine”**. Un’occasione importante per rafforzare il valore simbolico che il pranzo rappresenta: un momento di convivialità e di inclusione.

In Italia la celiachia interessa 600mila persone, sebbene il numero appaia sottostimato, di cui tuttavia soltanto il 25% necessita di una dieta terapeutica che escluda la presenza di glutine, proteina contenuta nei prodotti naturali o industriali a base o contenenti grano.

Un piatto senza glutine ma che mantenga le caratteristiche di piacevolezza del gusto: è l’obiettivo di Milano Ristorazione che mette in tavola un menù di qualità, approvato da **AIC Lombardia Onlus**, con un primo piatto di fusilli di lenticchie rosse biologiche al pomodoro biologico e un secondo di tonno e insalata di stagione. Come companatico, gallette rigorosamente di riso, al posto del pane.

*“La celiachia è conosciuta molto bene dai bambini, fa parte della loro quotidianità, soprattutto a scuola – commenta l’Amministratore Unico **Fabrizio De Fabritiis** - Capire che è possibile mangiare senza glutine, senza incorrere in rischi per la salute e con gusto, è fondamentale per favorire ancor di più l’integrazione dei bimbi celiaci con i compagni”.*

Contatti Ufficio Stampa:

Laura Ceresoli 335 5232041

ufficiostampa@milanoristorazione.it