In arrivo il bollino blu per i ristoranti a prova di allergie

bollino-blu-d632e447

Gli italiani colpiti da un’allergia a qualche sostanza contenuta nei cibi hanno raggiunto ormai quota 2 milioni di persone, oltre il 3% della popolazione italiana. A questi se ne aggiungono altri 3 di intolleranti alimenti.

Così – si legge su lastampa.it -, la SIAAIC (Società italiana di allergologia, asma ed immunologia clinica) ha deciso di organizzare corsi per ristoratori e gestori di esercizi alimentari e di istituire i bollini anti-allergie che identificheranno i locali dove i circa 5 milioni di italiani con allergie o intolleranze alimentari potranno mangiare senza correre pericoli.

Le lezioni, tenute dagli allergologi, affronteranno varie tematiche e gli specialisti insegneranno ai ristoratori a riconoscere le manifestazioni cliniche di allergia alimentare, soprattutto nelle forme più gravi, spiegando che cosa sia necessario fare per intervenire nel modo più corretto. I primi corsi partiranno a fine aprile a Roma, presso l’Università Cattolica del Sacro Cuore, coordinati da Domenico Schiavino, responsabile del Servizio di Allergologia del Policlinico Gemelli di Roma, e si estenderanno poi a tutta Italia.