Fraccaro Cafè diventa "amico dei diabetici"

fraccarocafe-acf13bbd

Il Fraccaro Café è il primo ristorante in Italia adatto anche alle persone affette da diabete di tipo 1. Lo spazio gourmet aderisce al progetto d1abfriend promosso da Nastrino Invisibile Onlus, Associazione Trevigiana Giovani con Diabete, e presenta il proprio menù "a misura di diabete". Il menù risponde all'esigenza della "strategia del conteggio dei carboidrati", fondamentale nel raggiungimento del controllo glicemico. Ogni voce del menù riporterà la quota chiamata CHO che in-dica la quantità di carboidrati presente in ogni porzione.

Il diabete di tipo 1 è una patologia cronica autoimmune, in cui il pancreas non produce più insulina, e quindi è necessario iniettare sottocute la quantità corretta prima di ogni assunzione di cibo. Colpisce principalmente i bambini e i giovani. Si tratta di una delle patologie a maggior impatto sociale del nostro tempo. Il tasso di incidenza della malattia è in continuo aumento e sempre più precoce è l'età della diagnosi, gli ultimi dati parlano di un'incidenza di 1 bambino su 800 colpito da diabete di tipo 1.

"Il Fraccaro Café è un concept store con una formula originale, per questo abbiamo deciso di aderire a questo encomiabile progetto dedicato alle persone affette da diabete di tipo 1.“ dichiara il Presidente **Luca Fraccaro**.

Aggiunge **Paolo Pietrobon**, Presidente del Fraccaro Café *"Il risultato implementa quella che è la vocazione naturale della location: riunire diverse esigenze e rispondere con la varietà offerta alle necessità di un vasto pubblico. Il fatto di essere il primo ristorante caffetteria d1abfriend in Italia ad offrire questo plus, con il menù che presenta il conteggio dei carboidrati, ci riempie di orgoglio. Speriamo di non essere i soli ma che altri esercenti seguano il nostro esempio. Il nostro chef Luca Pibiri, insieme all'Associazione Nastrino Invisibile Onlus, che fa riferimento al centro diabetologico pediatrico di Castelfranco Veneto seguito dal Dottor Francesco Oteri, ha studiato ogni voce del menù, dai primi piatti alla pizza, dalle brioche per la colazione al gelato, per calcolare la quota di carboidrati presente in ogni porzione. Questa quota, chiamata CHO, viene indicata per ogni portata, agevolando, così, le persone affette da questa malattia. Inoltre questa in-formazione può essere utile a tutti coloro che semplicemente vogliono seguire una dieta controllata."*