



*webinar*

# SICUREZZA ALIMENTARE

e gestione delle

## REAZIONI AVVERSE

agli alimenti:

*strumenti pratici per la*



**Marzo**

**2026**

ore 15.30-18.00

*ristorazione*

***I EDIZIONE***



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 -

APS "Chiara Ribechini: con l'allergia si può..."

## **Maria Bernadette Cilona**

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

## **Rossanina Del Santo**

Chef - Formazione esperienziale in cucina inclusiva

## **Maria Sole Facioni**

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

## **Valeria Invernizzi**

Presidente - Cibo Amico Allergie Alimentari ed Anafilassi

## **Serena Nannipieri**

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

## **Sara Nocentini**

Psicologa Psicoterapeuta - Ph.D.

## **Francesca Zuccoli**

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

# Programma

**webinar**  
I EDIZIONE



**Marzo**  
**2026**

- 15.30-15.50 **Benvenuto e obiettivi del webinar**  
*V. Invernizzi, M.R. Yacoub*  
*M. Bargagna, M.B. Cilona, R. Del Santo, M.S. Facioni,*  
*S. Nannipieri, S. Nocentini, F. Zuccoli*
- 15.50-16.10 **Allergie e intolleranze: cosa ogni ristoratore deve sapere**  
Differenze principali e implicazioni per chi prepara e serve cibo  
*M.R. Yacoub*
- 16.10-16.30 **Fumento e glutine: celiachia, sensibilità e allergia**  
Come leggere le etichette e organizzare la cucina  
*S. Nannipieri*
- 16.30-16.50 **Impatto delle allergie sulle famiglie**  
Accoglienza professionale e riduzione di ansia e conflitti  
*S. Nocentini*
- 16.50-17.10 **Norme e responsabilità legali**  
Obblighi di legge ed etichettatura  
*F. Zuccoli*
- 17.10-17.30 **Sicurezza in cucina**  
Regole d'oro e buone pratiche  
*R. Del Santo*
- 17.30-18.00 **Discussione**
- 18.00 **Sintesi finale**

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*



**info  
&med**  
informazione &  
formazione &  
medicina

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