



PARLIAMO DI CELIACHIA

INCONTRI DEDICATI A PERSONE CON CELIACHIA DIAGNOSTICATA DI RECENTE e LORO FAMILIARI
a cura di Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Azienda USL di Modena

Martedì 12 NOVEMBRE 2019 (18:30–20:00): Alimenti senza glutine e contaminazioni in cucina
presso Sala Verde – Ingresso 2, 2^a piano, Centro Servizi Azienda USL di Modena, S.da Martiniana
21, Baggiovara (MO) – *Incontro riservato ad un massimo di 30 persone*

Martedì 19 NOVEMBRE 2019 (18:30–20:00): Etichettatura e sana alimentazione nella celiachia
presso Sala Verde – Ingresso 2, 2^a piano, Centro Servizi Azienda USL di Modena, S.da Martiniana
21, Baggiovara (MO) – *Incontro riservato ad un massimo di 30 persone*

Martedì 3 DICEMBRE 2019 (14:00–17:00): Corso pratico di cucina senza glutine per la preparazione di tortellini classici, tagliatelle e altri formati di pasta, gnocco fritto e tigelle (impasto e cottura), pane - La sede sarà comunicata successivamente – *Corso riservato ad un massimo di 20 persone, con precedenza a chi ha partecipato ad entrambi gli incontri teorici.*

Per partecipare si deve **comunicare l'adesione** tramite posta elettronica all'indirizzo celiachia@ausl.mo.it, scrivendo **nome e cognome** dei partecipanti, secondo queste scadenze:

- entro il **9 novembre** per il **primo** incontro
- entro il **16 novembre** per il **secondo** incontro
- entro il **30 novembre** per il **corso di cucina**