



webinar

SICUREZZA ALIMENTARE

e gestione delle

REAZIONI AVVERSE

agli alimenti:

strumenti pratici per la



Novembre

2026

ore 15.30-18.00

ristorazione

II 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

Valeria Invernizzi

Presidente - Cibo Amico Allergie Alimentari ed Anafilassi

Maria Bernardette Cilona

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

Serena Nannipieri

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

Maria Sole Facioni

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

Rossanina Del Santo

Chef - Formazione esperienziale in cucina inclusiva

Francesca Zuccoli

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

Sara Nocentini

Psicologa Psicoterapeuta - Ph. D.

Programma

- 15.30-15.50 **Benvenuto e introduzione**
Perché oggi un ristorante deve saper gestire le allergie alimentari: sicurezza, fiducia e qualità del servizio
Presentazione dei relatori • Obiettivi del webinar
V. Invernizzi, M.R. Yacoub
- 15.50-16.00 **Dentro la vita di un cliente allergico**
Capire le difficoltà reali di chi mangia fuori casa e cosa si aspetta da un ristorante
M.B. Cìlona
- 16.00-16.10 **Allergia o intolleranza?**
Le differenze che ogni ristoratore deve conoscere per evitare errori
M.R. Yacoub
- 16.10-16.30 **Latte e latticini**
Allergia al latte e intolleranza al lattosio: due condizioni diverse, due gestioni differenti.
• Lettura delle etichette
• Errori più frequenti
S. Nannipieri, M.S. Facioni
- 16.30-17.00 **La cucina sicura**
Tecniche semplici per evitare contaminazioni. È possibile cucinare senza allergeni? Consigli pratici dalla cucina professionale.
R. Del Santo
- 17.00-17.20 **Come proteggere il cliente e il ristorante**
Obblighi normativi, responsabilità professionale e buone pratiche
F. Zuccoli
- 17.20-17.40 **Il punto di vista del cliente allergico**
Le aspettative del cliente, comunicazione efficace e costruzione della fiducia
S. Nocentini
- 17.40-18.00 **Domande e casi pratici**
Confronto con gli esperti e soluzioni applicabili da subito
Tutti i relatori
- 18.00 **Conclusioni**
Messaggi chiave da portare nel proprio ristorante.
V. Invernizzi, M.R. Yacoub

webinar

II EDIZIONE



**Novembre
2026**

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
gratuita*

https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_-mhxN-2Q0i-GIHv1cqsnneg

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

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

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

Con la sponsorizzazione non condizionante di

