



Quando nell'addome c'è un organo irascibile: LA SINDROME DELL'INTESTINO IRRITABILE

Le reazioni avverse al cibo in epoca Covid

Basiano (MI)_11 maggio 2022_

La **sindrome dell'intestino irritabile**, che una volta veniva definita "colite spastica" o "colon irritabile", si presenta tipicamente con un fastidio o dolore addominale, che migliora dopo l'evacuazione; l'intestino può essere stitico, diarroico oppure di tipo misto, ossia con alternanza fra stipsi e diarrea. In occasione del quinto incontro del 2022 del laboratorio d'informazione teorico-pratico organizzato dall'Associazione **Il Mondo delle Intolleranze** con il contributo di **Regione Lombardia** che si svolgerà **il 26 maggio alle ore 18:00**, affronteremo con specialisti ed esperti la correlazione tra l'alimentazione e le patologie collegate all'intestino.

Tiziana Colombo, presidente dell'Associazione Il Mondo delle Intolleranze, presenterà la serata affiancata da **Sonia Re**, direttore **Associazione Professionale Cuochi Italiani** e dal **Dott. Michele di Stefano**, Specialista in gastroenterologia ed endoscopia digestiva.

Durante la serata interverranno:

Dott. Piero Portincasa, Policlinico di Bari - Perché si irrita?

Dott.ssa Vera Gandini, Associazione Allattamento IBCLC - Come crescere un intestino sano fin da piccoli

Dott.ssa Natascia Brondino, Psichiatra - Psiche e intestino

Dott.ssa Sara Rurgo, Medico Chirurgo - La fibra amica o nemica?

Lo show cooking live sarà a cura dello **Chef Danilo Angè** un vero professionista del panorama enogastronomico internazionale, che proporrà una ricetta sana e gustosa realizzata con l'aiuto di **Tiziana Colombo - Nonna Paperina**. Imperdibile l'appuntamento con la Pillola d'arte, a cura di **Decumano Est & Amici dei Musei e dei Monumenti Pavesi**.

“La sindrome dell'intestino irritabile è caratterizzata da fastidio o dolore addominale ricorrenti con almeno due delle seguenti caratteristiche: relazione alla defecazione, associazione con un cambiamento nella frequenza delle feci o associazione con un cambiamento nella consistenza delle feci. La causa è sconosciuta e la fisiopatologia non è completamente chiara. La diagnosi è clinica. Il trattamento è sintomatico e consiste in una modificazione del regime alimentare e nell'assunzione di farmaci, inclusi anticolinergici e agenti attivi sui recettori serotoninergici. Mai come in questo caso il problema delle Intolleranze alimentari è centrale della cura di questa condizione e non deve essere



sottovalutato.” Ci spiega **Tiziana Colombo**, presidente de Il Mondo delle Intolleranze.

Medici e professionisti

Dott. Michele di Stefano: laureato in Medicina e Chirurgia. Specialista in gastroenterologia ed endoscopia digestiva. Professore a Contratto presso l'Università di Pavia: dall'Anno Accademico 2003/2004 è titolare del Corso Integrativo “Tecniche di Studio della Motilità Digestiva” nell'ambito dell'insegnamento ufficiale di Gastroenterologia presso la Scuola di Specializzazione in Gastroenterologia della Facoltà di Medicina.

Dott. Pietro Portincasa: Professore Straordinario di Medicina Interna PhD (University of Utrecht, Netherlands). Presidente Scuola di Specializzazione in Medicina Interna e Presidente European Society for Clinical Investigation (ESCI). Visiting Professor Università di Medicina e Farmacia “Iuliu-Hatieganu”, Cluj-Napoca, Romania. Membro dell'Accademia Pugliese delle Scienze. Dirigente Medico I liv. Clinica Medica “A. Murri” [Dir. Prof. Giuseppe Palasciano], Policlinico, Bari. Membro del Comitato scientifico de Il Mondo delle Intolleranze.

Dott.ssa Vera Gandini: l'associazione Allattamento lbclc APS nasce dalla volontà e dalla professionalità di Laura Cocchetti, Consulente Professionale in allattamento lbclc dal 2011, e da alcune colleghe che nel 2012 decisero di unire le loro forze con l'intento di rendere il territorio più a misura di mamma e bambino.

Dott.ssa Natascia Brondino: Medico psichiatra, dottore di ricerca in “Psicologia e Scienze Statistiche e Sanitarie”, e assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Scienze del Sistema Nervoso e del Comportamento dell'Università degli Studi di Pavia.

Dott.ssa Sara Rurgo: Medico Chirurgo con la passione e la dedizione per la bellezza naturale e la salute. Laureata con il massimo dei voti e lode ha frequentato con entusiasmo i corsi di Medicina ad Indirizzo Estetico presso la Scuola Quadriennale post-universitaria Agorà di Milano e la Scuola Quadriennale So Wen di Agopuntura e Medicina Tradizionale Cinese. Esperta in trattamenti di Medicina Estetica per viso e corpo e trattamenti Laser.

Sonia Re Direttore Generale Associazione Professionale Cuochi Italiani: associazione di categoria che nasce in un'ottica di aggregazione e servizio, per costituire il valore aggiunto per il professionista della cucina italiana che voglia trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto.

Chef Danilo Angè: nato a Milano nel 1966, ha seguito gli studi presso l'I.P.A.S. “Amerigo Vespucci” di Milano, città dove ha intrapreso l'attività professionale lavorando presso diversi ristoranti e alberghi. Da sempre affianca la sua attività lavorativa a una serie di interessi che sviluppa parallelamente, collaborando con scuole di cucina e Istituti Alberghieri, aziende di attrezzature per la ristorazione e riviste settoriali.



Decumano Est: associazione di promozione sociale nasce nell'anno 2014 a Pavia e si occupa di turismo sociale. Decumano Est organizza eventi, finalizzati a promuovere la conoscenza del patrimonio culturale materiale e immateriale, storico, ambientale e paesaggistico, con particolare attenzione alla ricerca di aspetti e beni meno conosciuti o ignorati dal turismo di massa o di difficile accesso per i singoli.

Tiziana Colombo: alias Nonna Paperina è Presidente dell'Associazione Il Mondo della Intolleranze. Tutto nasce da una diagnosi di intolleranza al nichel e lattosio e da un'immensa passione per la cucina. È così che Tiziana Colombo ha iniziato a cercare ricette appetitose, immagini attraenti dalle quali trasparisse empatia verso le persone con le stesse difficoltà; idee per proporre dei piatti che tutti potessero condividere senza neanche rendersi conto che erano privi di nichel e lattosio. Soprattutto, ha cercato notizie sui prodotti, risposte e consigli. Nel 2012 Tiziana Colombo fonda con la Dottoressa Commercialista Luisella Pozzi e l'Avvocato Alessandro Villa l'associazione Il Mondo delle Intolleranze, di cui oggi è Presidente. L'associazione è diventata in breve tempo una realtà importante e un punto di riferimento per tantissime persone interessate da intolleranze alimentari e non.

Associazione Il mondo delle intolleranze: nasce nel 2012 su espressa volontà di Tiziana Colombo (attuale Presidente) già fondatrice di blog dal grande seguito dedicati alla cucina per intolleranti. Lo scopo è dichiaratamente a sfondo sociale per l'aiuto e il sostegno a tutti coloro che soffrono di intolleranze verso il glutine, i lieviti, il nichel e il lattosio. Forte di un Comitato Scientifico di medici gastroenterologi, endocrinologi, nutrizionisti e osteopati, si pone l'obiettivo di trattare l'argomento da un punto di vista medico, alimentare, psicologico e, appunto, sociale.

www.ilmondodelleintolleranze.org

Ufficio stampa:
Morena piacentini
+39 030 6376274
press2@morenapiacentini.it

Il Mondo delle Intolleranze
Tel. +39 02 95761531
segreteria@ilmondodelleintolleranze.org