



www.sglab-forli.it

La Celiachia è una intolleranza permanente al glutine, una condizione digestiva attivata dall'ingestione di questa proteina, la quale si può trovare in alimenti quali il pane, la pasta, i biscotti, la pizza e ogni altra pietanza contenente frumento, orzo o segale, avena, farro, kamut. Quando una persona affetta da celiachia ingerisce alimenti contenenti glutine, si provoca una reazione immunitaria nell'intestino tenue la quale danneggia le pareti dell'intestino stesso e di conseguenza nasce la difficoltà ad assorbire certi nutrienti dal cibo.

La celiachia non ha cure, ma la si può tenere sotto controllo efficacemente attraverso un cambiamento di dieta. Una volta che il glutine è rimosso dalla dieta approssimativamente il 95% delle persone affette da celiachia hanno un recupero totale.

SGlab !!!Quest'anno dal 27 al 30 Gennaio 2012

all' interno della Fiera SAPEUR 2012 a Forli' espone **SGlab** con i pasticceri Matteo e Marco a disposizione per voi in un'area con degustazione dedicata alla sana alimentazione, piu' leggera e piu' digeribile per tutti !!

In fiera potrete assaggiare i freschi prodotti da forno, pane fresco, pizza, piadina, pasticceria di ogni genere dolce e salata e le spettacolari torte di **SGlab !!**

Matteo e Marco il giorno 30 Gennaio 2012 prepareranno una pizza senza glutine da record lunga 3 metri che verrà omaggiata al pubblico presente.

Tutto questo al fine di sensibilizzare il problema delle intolleranze alimentari e di offrire una soluzione e un punto di riferimento su territorio di Forli per tutte le persone che soffrono di questi disturbi.

SGlab è il laboratorio artigianale autorizzato esclusivamente senza glutine a Forli' in Via G.Oberdan n.20 tel. 3493288329.