

# Servizio senza glutine è possibile e conviene

*Accogliere nel ristorante chi soffre di celiachia è un servizio aggiuntivo che può portarci grosse soddisfazioni*

**L**a celiachia è un disturbo che impedisce a chi ne soffre di digerire il glutine, cioè quella sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale. Non esistono cure miracolose in grado di garantire la guarigione completa. Purtroppo l'unico rimedio per chi soffre di celiachia consiste nel

non ingerire glutine. Non ci sono alternative. Alla luce delle statistiche relative a questo disturbo che secondo i dati forniti dall'Aic (Associazione Italiana Celiachia) colpirebbe un italiano su 100/150, è arrivato il momento di darci da fare. Noi che gestiamo un ristorante dobbiamo per forza di cose fare i conti con queste cifre e conside-

rare che su cento dei nostri clienti, probabilmente ce ne sarà uno che soffre di intolleranza al glutine. Questa persona quando viene a cena nel nostro locale, sarà costretta a mangiare solo carne, pesce, verdura ma, per esempio, non ordinerà mai un piatto di pasta e non mangerà pane. Questo almeno fino a quando scoprirà un po-

sto che può garantirgli una cena completa con prodotti specifici pensati per chi soffre di celiachia e noi lo perderemo definitivamente. Purtroppo, insieme a lui

#### **MASSIMA ATTENZIONE**

Per preparare un pasto senza glutine è necessario pulire bene le stoviglie che hanno toccato altri alimenti.



perderemo anche gli amici o la fidanzata con cui di solito esce a cena e per noi il danno sarà irreparabile. Da queste considerazioni è facile intuire che non abbiamo molta scelta: dobbiamo assolutamente attrezzarci per accogliere clienti intolleranti al glutine anche nel nostro locale in modo da servirli proprio come facciamo con tutti gli altri.

## Il parere del ristoratore

A Pavia, in pieno centro storico, c'è un ristorante che si chiama La locanda del Carmine, qui lavora lo chef Raffaele Soldati che da anni è sensibile al tema celiachia. Siamo andati a fare due chiacchiere con questo professionista per avere da lui qualche dritta. «Io ho cominciato ad informarmi sull'argomento fin dal lontano 1988 quando un'amica scoprì che la sua bambina era celiaca e mi chiese se potevo interessarmi alla cosa. Mi portò delle farine speciali senza glutine e provai a lavorarle» racconta lo chef. «All'inizio non fu semplice, perché si parla spesso di contaminazione e del fatto che nessun alimento contenente glutine deve entrare in contatto con un prodotto per celiaci, ma non si dice che una farina di questo tipo deve essere lavorata diversamente da come siamo abituati a fare. In fondo però, la difficoltà è solo all'inizio. Poi, se sai come fare la superi senza problemi».

Quei problemi Raffaele Soldati li ha superati brillantemente e dal lontano 1988 non ha più smesso di trattare l'argomento tanto da essere ormai considerato un punto di riferimento in Lombardia perfino

per l'Aic, Associazione Italiana Celiachia, che lo chiama spesso a tenere dei corsi di formazione per ristoratori.

## Rispettare sempre le regole

Abbiamo chiesto a Raffaele Soldati di raccontarci quanto è importante secondo lui oggi per un ristoratore offrire un servizio di cucina senza glutine. «Io penso che non bisogna vedere la cosa solo come un business» racconta, «perché dobbiamo considerare prima di tutto che abbiamo a che fare con la salute di queste persone. Quindi, se decidiamo di informarci sulla questione celiachia, dobbiamo sapere che tutte le regole apprese durante il corso di formazione poi vanno messe in pratica. Un alimento contaminato da glutine può avere effetti molto gravi per un celiaco e questo deve essere sempre tenuto a mente. Quindi bisogna stare attenti a

come conserviamo gli alimenti, a come li prepariamo e così via. Poi, ovviamente, sappiamo benissimo

che non stiamo qui a fare beneficenza. Siamo ristoratori e alla fine del mese abbiamo i dipendenti e l'affitto da pagare, quindi i conti devono tornare».

## Un servizio per distinguerci

Le considerazioni del nostro amico chef sono molto corrette. Soldati vede l'argomento celiachia come un servizio da offrire al cliente e questa, in fin dei conti, è la strada più giusta da percorrere. «Offrire un servizio di questo genere

## Pasta di mais e riso

Offrire un buon piatto di spaghetti anche a chi soffre di celiachia è possibile, questo grazie a produttori come Dr. Schär che ha da poco lanciato la linea Foodservice di alimenti speciali privi di glutine dedicati alla ristorazione. Oltre a vari formati di pasta realizzata con mais e riso, l'azienda produce anche farina e pan grattato speciali da usare per tutti i piatti che lo richiedono. Arricchisce l'offerta una linea di dolci senza glutine che verrà particolarmente apprezzata dai nostri clienti.

**INFO:** Dr. Schär  
Tel. 0473.293300  
info@schaer-foodservice.com  
www.schaer-foodservice.com



complicata. Qui alla Locanda del

Carmine noi lavoriamo molto anche con persone che vengono da fuori Pavia. Sanno che da noi possono mangiare tranquillamente e quindi ci preferiscono. Preciso che il nostro è un ristorante medio alto e che noi non facciamo servizio pizzeria».

## Una grande folla di clienti

Abbiamo chiesto a Raffaele Soldati la sua impressione riguardo al numero di persone che soffre di intolleranza al glutine e lui ci ha confermato che, in effetti, il problema è molto

ai clienti celiaci» racconta Soldati «può portare dei benefici reali al nostro locale. È innegabile. Se per esempio una comitiva di amici decide di andare a cena fuori e fra di loro c'è un celiaco, ovviamente questa persona consiglierà al gruppo di scegliere un ristorante in grado di cucinare per lei. In quel caso per un ristoratore che serve alimenti senza glutine è vantaggioso, chi non lo fa rimane penalizzato. Bisogna dire che oggi, con le nuove tecnologie di abbattimento della temperatura e con i prodotti che ci sono in circolazione, attrezzarsi per fornire un servizio ai celiaci non è una cosa

**Molte aziende stanno producendo alimenti senza glutine per la ristorazione, segno che il mercato lo richiede**

sentito. Il nostro amico si sposta spesso perché durante i corsi Aic si occupa di spiegare ai ristoratori la parte pratica legata alla gestione della cucina e tutti ▶



confermano la stessa sensazione. «Bisogna anche tenere presente un altro aspetto» racconta Soldati, «non tutti i celiaci sono iscritti all'associazione, quindi è difficile sapere con precisione quanti siano, ma una cosa è certa: sono tanti. Spesso ci sono dei clienti che vengono a mangiare da noi solo perché sul nostro sito è scritto chi a raramente che prepariamo pasti senza glutine».

Ci conferma questo forte interesse anche Giorgio Modena di Glut3, azienda che ha da poco cominciato a produrre RizTrésor, una birra completamente priva di glutine fatta con malto di riso. «Appena la nostra birra è stata lanciata sul

mercato, abbiamo avuto tantissime richieste. Più di quelle che ci aspettavamo» racconta con orgoglio Modena. «Segno che il problema celiachia è davvero molto sentito. Più di quanto potessimo immaginare. Ma anche perché, in fondo, la nostra birra è molto buona e piace anche

**Farina, pasta, pan grattato, birra e perfino dolci. L'offerta di prodotti per celiaci è vastissima**

a chi non soffre di celiachia» aggiunge poi sorridendo.

Glut3 non è l'unica azienda a produrre alimenti senza glutine per il canale della ristorazione. Il mercato comincia a muoversi parecchio e sono tanti i produttori di alimentari che stanno strizzando l'occhio al problema della celiachia. Fra le realtà più importanti c'è Dr. Schär,



**Naturalmente senza glutine**

RizTrésor è la bevanda alcolica senza glutine distribuita in esclusiva da Glut3. Questa birra ottenuta dalla fermentazione di malto di riso è la prima bevanda alcolica artigianale per celiaci. È ideale per accompagnare pranzo e cena e grazie alla sua ridotta gradazione alcolica (4,5°) si sposa perfettamente con numerosi piatti della tradizione italiana: pizza, carne, pesce, pasta e così via. RizTrésor costa circa 1,90 + Iva a bottiglia, ma il prezzo può variare in base ai quantitativi ordinati.

**INFO:** Glut3 - [www.glut3.com](http://www.glut3.com)  
info@glut3.com - Tel. 030.2681114



azienda leader nel settore che ha presentato lo scorso 14 febbraio al Mia di Rimini una nuova linea di prodotti interamente legata a questo canale. Il nuovo progetto Schär Food Service si propone lo scopo di dare ai ristoratori un partner di fiducia in grado di garantire la totale sicurezza dei propri alimenti. Il nuovo catalogo comprende farine, paste di vari formati realizzate con mais e riso e perfino dolci senza glutine da offrire ai clienti a fine pasto come un'attenzione completamente inaspettata.

**I consigli pratici dello chef**

Raffaele Soldati della Locanda del Carmine, ci racconta che ormai per lui preparare un pranzo senza glutine è una cosa naturale. «Molti ristoratori hanno dei menu per i celiaci e dei menu per tutti gli altri». Ci spiega. «A me questa sembra una cosa un po' discriminante e quindi ho cercato di fare un menu unico utilizzando alimenti senza glutine tutte le volte che potevo. Io cambio menu all'incirca una volta al mese. Se ho intenzione di

preparare uno sformatino di verdura, per esempio, non ha senso farne due. Ne faccio solo uno e se devo mettere del pane nell'impasto, scelgo di usare quello senza glutine così va bene sia per il celiaco, sia per chi non lo è. In questo modo il celiaco si sente a casa e può scegliere quello che prendono gli altri. Inoltre, evito di far pagare a questa persona un prezzo più alto di un altro. Sembra una cosa da poco ma è importante. I costi così sono uguali per tutti». La soluzione di Soldati ci sembra molto saggia anche perché bisogna dire che i prodotti senza glutine costano di più rispetto a quelli normali. «Se una farina normale costa un euro, quella senza glutine può arrivare a costarne quattro» racconta lo chef. Realizzando un menu unico è possibile non eccedere troppo sui prezzi perché in questo modo riusciamo a spalmare il guadagno sulla quantità. Insomma, non abbiamo proprio nessun motivo per non provarci. ✕

**INDIRIZZI UTILI:**

**ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA**  
Tel. 010.2510016  
segreteria@celiachia.it  
[www.celiachia.it](http://www.celiachia.it)

**L'ESPERTO**

Raffaele Soldati serve i celiaci fin dal 1988 ed è ormai diventato uno dei massimi esperti della materia.