

# Il Mondo delle Intolleranze, un progetto per migliorare la qualità di vita

## Il Mondo delle Intolleranze, quale è la nostra missione

Oggi vorrei parlarvi di un progetto che presiedo e che mi sta molto a cuore, un'iniziativa che credo possa impattare in modo positivo su chi, come me, soffre di intolleranze.

L'associazione **Il Mondo delle Intolleranze** è nata nel 2012, dunque non molto tempo fa, ma ha già dimostrato come sia realmente possibile cambiare le proprie abitudini qualora si presentino intolleranze alimentari di qualsiasi tipo. E' possibile agire in concreto sulle abitudini e infondere una nuova consapevolezza attraverso gli strumenti della divulgazione e della cooperazione.

L'Associazione Il Mondo delle Intolleranze ha esattamente questa mission, ossia **migliorare la qualità della vita delle persone affette da intolleranze alimentari**, in particolare al glutine, al lattosio e al nichel. Una mission che coniuga in modo equilibrato uno stile di vita soddisfacente con le necessità del corpo, nella consapevolezza degli ostacoli che la condizione di intolleranza può frapporre. Il nostro operato è frutto della convinzione che l'intolleranza può essere gestita attraverso accorgimenti e **approcci gastronomici alla portata di tutti**, puntando ad una conoscenza che riguarda da un lato le dinamiche biologiche e dall'altro il mondo della cucina. Il tutto motivato da una forte passione e da una ricerca costante di soluzioni sempre più idonee.

L'Associazione Il Mondo delle Intolleranze si regge su due pilastri. Il primo è la comunicazione via internet, che ruota attorno al sito [ilmondodelleintolleranze.it](http://ilmondodelleintolleranze.it). Il sito ospita un blog che non si limita a fare rete, ma offre informazioni fondamentali per chi soffre di intolleranze, come consigli utili da parte di esperti e indicazioni efficaci per gestire al meglio la propria condizione. Allo stesso tempo forniamo ricette e preparazioni per godere di un'alimentazione più che soddisfacente.

Il secondo pilastro è quello [dell'Accademia](#). Il Mondo delle Intolleranze, infatti, agisce non solo online, ma anche fornendo corsi di formazione dal vivo. Nei nostri locali, situati a Basiano, in provincia di Milano, diamo un supporto a 360 gradi a chi soffre di intolleranze e lo facciamo ascoltando le loro storie e le loro testimonianze, al fine di ricercare le migliori soluzioni in modo creativo e costruttivo. Proprio per questo, organizziamo corsi di cucina professionali ed amatoriali, seminari, convegni, banqueting, show cooking e molto altro ancora.

Il Mondo delle Intolleranze è un progetto di cui vado molto orgogliosa. Rappresenta una straordinaria testimonianza di come sia possibile migliorare la vita altrui, portando alla ribalta le esigenze di un gran numero di persone. Il nostro obiettivo è proprio quello di diffondere la giusta conoscenza e offrire strumenti pratici per non compromettere in alcun modo il proprio tenore di vita.

Per quanto ha fatto e farà Il Mondo delle Intolleranze devo ringraziare gli altri soci fondatori: la dott.ssa Luisella Pozzi e l'avvocato Alessandro Villa, che non hanno mai fatto mancare la loro passione e le loro competenze. Ringrazio anche il Comitato Scientifico e il Gruppo di Lavoro, due organi formati da professionisti di elevato spessore, che danno maggiore consistenza al nostro impegno con le loro competenze e con le loro qualità umane.

## L'impegno nella ricerca

Il Mondo delle Intolleranze si caratterizza per la volontà di diffondere la conoscenza alimentare in una prospettiva concreta, che possa raggiungere il maggior numero di persone possibili. Allo stesso tempo, però, getta uno sguardo sulle dinamiche che incidono sulla vita delle persone affette da intolleranze alimentari, che desiderano risposte ed approfondimenti legati alla loro situazione.

E' con questi presupposti che è nato [Non ti tollero](#), un progetto di ricerca promosso da Il Mondo delle Intolleranze e coordinato dal Dr. Michele Di Stefano, specialista in medicina interna ed in gastroenterologia della Fondazione IRCCS Policlinico San Matteo di Pavia e dalla Prof.ssa Hellas Cena, specialista in Scienza dell'Alimentazione presso l'ICS Maugeri.

“Non ti tollero”, in particolare, tratta di **intolleranza al nichel**, forse la meno conosciuta delle intolleranze, ma in grado di coinvolgere molte persone. Il progetto si articola in tre fasi. La prima si prefigge l'obiettivo di definire la prevalenza delle reazioni avverse al nichel nella popolazione italiana, attraverso uno screening su 2500 persone. Sarà, pertanto, possibile desumere importanti informazioni quali la prevalenza globale, differenze di genere e di età, correlazione con altre patologie, caratteristiche del quadro clinico e severità della sintomatologia.

La seconda fase è finalizzata alla definizione dei meccanismi fisiopatologici responsabili delle varie manifestazioni della malattia, attraverso studi clinici che valuteranno la tipologia di risposta del sistema immunitario e dell'infiammazione stimolati dal contatto con il nichel.

La terza fase, di conseguenza, è finalizzata alla definizione delle strategie terapeutiche, nel tentativo di ottimizzare l'approccio in relazione ai differenti meccanismi causali.

## Come supportare Il Mondo delle Intolleranze

Il Mondo delle Intolleranze è un progetto che riguarda solo in apparenza una minoranza di persone. Si tratta, in realtà, di un problema che coinvolge indirettamente l'intera collettività. Proprio per questo puntiamo alla diffusione della conoscenza, fornendo allo stesso tempo strumenti pratici per gestire un problema dai risvolti potenzialmente gravosi.

Per chi desidera sostenere la nostra causa, secondo le proprie possibilità, vi invitiamo a **donare il 5x1000** direttamente nella dichiarazione dei redditi. Vi basta spuntare il riquadro con la scritta “sostegno del Volontariato e delle Organizzazioni Non Lucrative di Utilità Sociale” e inserire il codice fiscale dell'associazione. Trovate il codice fiscale e altre informazioni utili [in questa pagina](#). Puntiamo sulla vostra sensibilità per costruire un mondo migliore per tutti!