

Il Resto del Carlino  
ed. Ravenna  
giovedì 16 novembre 2017

**ALIMENTAZIONE  
SALUTISTICA**

## Molino Spadoni, tre nuovi stabilimenti



**MOLINO SPADONI** ha varato nuovi investimenti per aumentare la presenza sul mercato dei prodotti salutistici. A regime saranno tre gli stabilimenti dell'imprenditore Leonardo Spadoni destinati a prodotti gluten free e simili. L'annuncio è stato dato a margine del convegno 'L'attuale scenario delle malattie digestive legate al cibo. Novità in gastroenterologia' che si è tenuto ieri a Casa Spadoni. «La nostra volontà – commenta Leonardo Spadoni – è quella di realizzare nei nostri stabilimenti, prodotti che rendano l'alimentazione senza glutine un piacere e soddisfino le esigenze di una nutrizione equilibrata, attraverso l'utilizzo di nuovi ingredienti alternativi, di nuove formulazioni e di tecnologie innovative». Riferendosi alla celiachia, il coordinatore scientifico del convegno, prof. Enrico Roda, ha sottolineato come si tratti di una malattia in grande incremento, dove una corretta alimentazione gluten free è indispensabile. Tra i temi trattati 'Aggiornamenti sulla celiachia: il ruolo delle infezioni infantili', 'Problemi nutrizionali nelle malattie infiammatorie intestinali', 'L'obesità – Cause, conseguenze, cure', 'Nuove indicazioni e risultati del trapianto di fegato'.

## Cura delle malattie digestive legate al cibo: 3 stabilimenti Spadoni dedicati a prodotti salutistici

Mercoledì 15 Novembre 2017



*Leonardo Spadoni insieme al professor Enrico Roda*

“Bologna e l'intera regione Emilia Romagna si candidano a diventare, nel giro di qualche anno, una delle quattro o cinque realtà territoriali al mondo dove si attua in concreto la prevenzione dell'obesità e del diabete, della malattia dismetabolica grazie alla collaborazione tra ricerca medica e aziende, come Molino Spadoni, impegnate a fare prodotti ad alto contenuto salutistico”. Lo ha sostenuto questa mattina il prof. **Enrico Roda** (già direttore della Cattedra di Gastroenterologia e Responsabile del Servizio di Gastroenterologia presso il Policlinico S. Orsola-Malpighi di Bologna) aprendo il convegno **'L'attuale scenario delle malattie digestive legate al cibo. Novità in gastroenterologia'**.

L'evento è promosso per il secondo anno dalla Fondazione Istituto Scienze della Salute e da Molino Spadoni. Riferendosi alla celiachia, il prof. Roda ha sottolineato come si tratti di una malattia in grande incremento, dove una corretta alimentazione gluten free è indispensabile. Tra i temi trattati 'Aggiornamenti sulla celiachia: il ruolo delle infezioni infantili', 'Problemi nutrizionali nelle malattie infiammatorie intestinali', 'L'obesità – Cause, conseguenze, cure', 'Nuove indicazioni e risultati del trapianto di fegato'.

**Su 14 stabilimenti di Molino Spadoni, tre sono dedicati alle produzioni gluten free e salutistiche.** Con il suo team di ricerca e sviluppo, in stretta collaborazione con il mondo scientifico, Molino Spadoni lavora da diversi anni nell'ambito degli alimenti senza glutine e alimenti funzionali.

“La nostra volontà - **commenta Leonardo Spadoni** - è quella di realizzare nei nostri stabilimenti, prodotti che rendano l'alimentazione senza glutine un piacere e soddisfino le esigenze di una nutrizione equilibrata, attraverso l'utilizzo di nuovi ingredienti alternativi, di nuove formulazioni e di tecnologie innovative”.

Economia, Enogastronomia