

[#gfpride, a Rimini l'evento estivo tutto glutenfree](#)

scritto da Virginia Pizza | 04/08/2016



Il fine settimana dal 9 all'11 settembre, a Rimini, si svolge la seconda edizione del #gfpride all'insegna del buon cibo senza glutine. Cene, degustazioni, showcooking, laboratori, apericena in spiaggia e tante sorprese.

Il **#gfpride** è il primo evento estivo tutto glutenfree che si svolge ogni anno (siamo alla seconda edizione) a Rimini nel mese di settembre, presso l'[Hotel Corallo](#). Un weekend ricco di appuntamenti interamente dedicato al mondo del senza glutine, per informare, conoscersi e divertirsi insieme.

L'evento è nato ed è organizzato da **Raffaella Oppimitti**, celiaca e autrice dei libri "[Sono celiaco, non malato! Una guida amica per adulti e bambini intolleranti al glutine](#)", "[A tavola senza glutine](#)", e "[Giochiamo a mangiare](#)".

Una piccola intervista per conoscere meglio **Raffaella Oppimitti** e l'evento.

Cos'è per te la celiachia?

La celiachia è diventata per me un'opportunità. Sono celiaca praticamente da sempre, essendo stata

diagnosticata da molto piccola ma, da quando ho potuto, ho cercato di trasformarla in un'occasione, quella di vedere il bicchiere mezzo pieno e non mezzo vuoto, per esempio. Nessuno di noi può scegliere quello che gli capita e probabilmente nessuno di noi avrebbe scelto la celiachia ma dal momento che è capitata ognuno può decidere come affrontarla e io credo che con il sorriso sia meglio.

“Sono celiaco, non malato” cosa significa?

Innanzitutto è il titolo del mio primo libro, scritto ormai qualche tempo fa, quello a cui sono maggiormente affezionata sia perchè è stato il primo lavoro editoriale sia perchè in esso esprimo il mio credo in merito alla celiachia. “*Sono celiaco non malato*” significa che, anche con questa condizione, conduco una vita assolutamente normale ed esorto tutti i celiaci a fare lo stesso. Mai precludersi delle possibilità per questa intolleranza, tantomeno il buonumore!

È cambiato il modo di approcciarsi alla celiachia da ieri ad oggi?

Essendo celiaca da più di trent'anni ho potuto vedere e toccare con mano grandissimi cambiamenti, dalla reperibilità e diffusione dei prodotti alla loro palatabilità fino ad una maggiore informazione su questa intolleranza. Oggi il celiaco, anche se resta esigente e propenso alla lamentela, può sicuramente condurre una vita più facile, soprattutto fuori casa, grazie ai grandi progressi che sono stati fatti negli ultimi anni.

Come nasce l'idea di un evento glutenfree?

Il primo libro sulla celiachia è stata l'occasione per iniziare a tenere presentazioni, conferenze, convegni e laboratori sul senza glutine. Da allora, nel mio piccolo, ho cercato di diffondere il più possibile la conoscenza di tale intolleranza e l'anno scorso è nata l'idea del **#gfpride 2016**, **#glutenfreepride**, il primo evento estivo tutto **gluten free on the beach**.

Cosa ci dobbiamo aspettare al #gfpride 2016?

Il primo appuntamento della seconda edizione del #gfpride tenutosi a maggio a Riccione è stato un successo, di interesse e di pubblico: abbiamo infatti aperto la stagione estiva con una settimana di evento, ricca di ospiti e di cose buone! A **settembre ci rivediamo dal 9 all'11 per il secondo appuntamento del 2016 a Rimini**, per un fine settimana tutto all'insegna del senza glutine. Apriremo con una cena venerdì sera con **degustazione di vini e oli**, sabato avremo con noi **Marcello Ferrarini** e, alla sera, seguirà una cena in spiaggia, per poi chiudere domenica con l'intervento di **Luca Barbieri** insieme allo chef **Giuliano Auletta**. Qualche sorpresa? Venite voi stessi a scoprirla!



#gfpride 2016 - #glutenfreepride: cosa ci aspetta

La location perfetta per questo evento è l'**Hotel Corallo di Rimini**, all'avanguardia nella cucina senza glutine grazie al suo chef **Giuliano Auletta**. Tre giorni all'insegna del buon cibo, tutto rigorosamente senza glutine! Una cucina innovativa, sia per gli occhi che per il palato.

La prima edizione, **#gfpride anno zero**, si è svolta il 12 e il 13 settembre 2015 sempre all'Hotel Corallo e ha proposto due giorni ricchi di appuntamenti, eventi, incontri, show cooking, degustazioni, corsi. Un pieno di esperienze ed emozioni: essere lì, tutti insieme ed essere accomunati dalla celiachia! Sentirsi parte di qualcosa...! Un modo per conoscersi e scambiarsi consigli ed esperienze.

Un enorme successo che ha portato a replicare quest'anno, aprendo la stagione estiva dal 21 al 28 maggio 2016 a Riccione, presso l'**Hotel Trieste**. Una intera settimana all'insegna del glutenfree e con ospiti eccezionali. **Marco Amoriello** di Pizzeria dal Guappo, **Francesco Favorito** Pastry chef, **Marcello Ferrarini** chef gluten free, **Carlo Le Rose** lo Chef FREEglutinato, **Mena Squillacioti** di Dolci Per Passione per show-cooking, degustazioni e laboratori per bambini, corsi di cucina, degustazioni di birra, aperitivo in spiaggia a bordo piscina e tante altre belle sorprese con [Associazione Italiana Celiachia](#), [Associazione Le Donne della Birra](#), Birre Green's, Novaterra Zeelandia SpA, Senzaltro Prodotti Senza Glutine.

Per seguire il programma dell'evento e tutti gli aggiornamenti sul #gfpride 2016:
<http://gfpride.com>.