

Progetto Ristorazione

Il punto della situazione nella nostra Regione

Elena Sironi

Referente AIC Lombardia per il Progetto Ristorazione

Un cordiale saluto a tutti. Sono Elena Sironi, nuova referente del Progetto Ristorazione per la Lombardia.

Pochi mesi fa il Direttivo AIC Lombardia ONLUS mi ha illustrato il "Progetto ristorazione", nato nel 1999 come un nuovo ed ambizioso traguardo, che l'Associazione si è prefissata di raggiungere, a favore di tutti i celiaci. Ho pensato che fosse interessante ed ho deciso di proseguire il lavoro che, con impegno e costanza, hanno svolto coloro che mi hanno preceduto.

Obiettivo del progetto è sensibilizzare i ristoratori nei confronti della celiachia. Obiettivo che si è pensato di raggiungere, in collaborazione con Bi Aglut, formulando appositi corsi rivolti ai ristoratori. Lo scopo è spiegare loro cause e manifestazioni dell'intolleranza al glutine e soprattutto informarli sugli ingredienti permessi (secondo prontuario) e gli accorgimenti da adottare nella preparazione e nel servizio di ogni tipo di piatto, per evitare problemi di contaminazione. Il tutto per consentire al celiaco di avere maggiori garanzie sui cibi consumati fuori casa.

La città di Bergamo è stata recentemente (14 Giugno 2000), sede di uno di questi corsi. La collaborazione di Cescot Confesercenti e Ascom, associazioni di categoria, nonché l'impegno del referente provinciale, hanno permesso di raggiungere un buon numero di partecipanti. Alcuni di essi hanno prontamente sottoscritto il protocollo di intesa ed ora figurano tra i ristoranti in cui il celiaco può recarsi, sapendo di trovare un ambiente attento alle proprie esigenze.

Il progetto continua ed ancora una volta in collaborazione con Bi Aglut si sta organizzando un corso di cucina che si terrà a Como il 13 Novembre 2000, presso L'ENAIIP, che insieme al referente provinciale, hanno offerto un valido ed importante aiuto, sia per i contatti con i ristoratori che per l'organizzazione.

Il presente corso è importante per i ristoratori che già hanno clienti celiaci e/o che desiderano preparare piatti privi di glutine, ma è anche aperto a coloro che vogliono solo informarsi riguardo l'intolleranza al glutine. Conoscere significa avere l'occasione di riflettere, per assumere, magari in un futuro non molto lontano, un impegno serio e consapevole.

Per concludere, lascio aperto l'invito a tutti i soci di collaborare con l'Associazione, segnalando ristoranti, pizzerie, pubs, hotel e simili che possano essere interessati ad aderire al nostro progetto.

Il segreto del successo si nasconde dietro una rete di informazione il più possibile capillare.

ASSEMBLEA REGIONALE 2001

Il **17 marzo 2001** presso il Centro Congressi Leonardo da Vinci a Milano si terrà l'Assemblea Regionale AIC Lombardia ONLUS.

Il programma è in corso di realizzazione e verrà spedito ai soci nel mese di gennaio 2001 con il bollettino postale per il rinnovo dell'iscrizione.

Il Consiglio Direttivo
AIC Lombardia ONLUS

Mense Scolastiche

La mia esperienza personale su questo argomento: lettera di

Luciana Ferri

Referente AIC Pavia

Con l'inizio dell'anno scolastico si ripresenta il fatidico "problema mensa", mi chiamo Luciana Ferri e sono mamma di una bimba di 7 anni a dieta s.g. dall'età di 3.

Come molte mamme mi sono trovata nelle condizioni di dover affrontare la questione "mensa" circa 4 anni fa risolvendola in modo eccellente (mia figlia ha sempre mangiato a scuola senza grandi problemi) per cui credo che la mia esperienza personale possa essere di aiuto ad alcune di voi alle "prime armi". Per prima cosa ho informato tutte le maestre, le bidelle e le inservienti della sua condizione e delle attenzioni che dovevano avere nei riguardi della bimba al momento del pasto (ho chiesto alle insegnanti di distribuire prima il cibo per mia figlia e poi quello degli altri bambini e di tagliare sempre le sue vivande con posate e mani pulite), pregandole di spiegare anche agli altri bambini di non offrire niente a mia figlia (nè caramelle, nè dolci, nè tanto meno pezzetti di pane) e di non toccare con mani "sporche" il suo piatto perchè potrebbe creargli "dolori al pancino". Questo non per isolarla dal gruppo, ma per fare accettare agli altri e a lei stessa la sua condizione.

A tale proposito ho anche chiesto di far assaggiare agli altri bambini alcuni dei suoi prodotti (biscotti, crackers, grissini, pane ecc.) per far vedere che erano buoni come quelli glutinati. Vi assicuro che alcuni la invidiano perchè lei ha dei prodotti personali

Poi mi sono rivolta alla dietista della Asl della mia città, con la quale ho un ottimo rapporto. Con lei ho concordato un menù il più simile a quello degli altri bambini, ma con ingredienti s.g. Le ho fornito una copia del prontuario, aggiornandolo ogni qualvolta arrivavano notizie nuove. Copia di questo menù personalizzato è in mio possesso altre sono state consegnate sia al centro cottura (esterno alla struttura scolastica) sia alla scuola che all'ufficio mensa del Comune. Nel caso di variazioni improvvise di menù ho chiesto di essere avvisata personalmente e di avvisare sempre la scuola, anche perchè mi sono raccomandata alle insegnanti di non fornire niente di diverso di quanto scritto sul suo menù personalizzato.

Quindi mi sono recata al centro cottura dove ho parlato con il responsabile del centro, con la cuoca che si occupava delle "diete speciali", e con la dietista del centro. Ho visitato i luoghi ove veniva preparato il pasto per mia figlia e quelli dove venivano conservati i suoi alimenti facendo attenzione che non si trovassero vicino a depositi di farina o di pasta.

Ho richiesto il nominativo di un referente della mensa al quale potermi rivolgere per eventuali problemi (meglio una persona sola che 3 o 4) ed è con questa persona che ho tutti i miei contatti.

Ho informato tutti delle attenzioni che dovevano avere in cucina (piani di lavoro, mani e utensili puliti, scolapasta "privato", spezie pure, parmigiano grattugiato al momento con grattugia dedicata, ecc), quali erano i cibi naturalmente privi di glutine, quali quelli a rischio e quali quelli "proibiti", ho esaminato gli ingredienti di ogni singola vivanda, mi sono informata della provenienza di ogni fornitura (marca del Prosciutto Cotto, del dado, dello zafferano, del pesto, degli yogurt, dei succhi, ecc.) utilizzata nella preparazione dei piatti. Nel caso in cui le marche dei prodotti usati erano diverse da quelle del prontuario o se, nonostante la loro presenza, avevano una

continua a p. 2

Rinnovo Consiglio Direttivo

Enrica Semperboni

Presidente AIC Lombardia

Nel 2001 i membri del Consiglio Direttivo (C.D.) da voi eletti 3 anni fa decadranno dal loro incarico conformemente al nostro Statuto.

Nel corso dell'Assemblea Regionale che si terrà sabato 17 Marzo 2001 presso il Centro Congressi Leonardo da Vinci a Milano verranno effettuate le votazioni per le lezioni dei componenti del C.D.

Il C.D. che è composto dal Presidente, dai Vice-presidenti, dai Consiglieri, dal Tesoriere, dal Segretario e dal Consulente Scientifico si riunisce mediamente una volta al mese:

- per organizzare le attività rivolte ai soci
- per programmare l'organizzazione di convegni medici
- per gestire i rapporti con le istituzioni regionali e provinciali
- per coordinare le attività dei Referenti Provinciali
- per curare i rapporti con l'AIC Nazionale
- per deliberare i finanziamenti ai progetti di ricerca

Ricordo che tutti gli Associati, che volessero impegnarsi in modo attivo per l'Associazione, possono candidarsi inviando il proprio nominativo ed i propri dati anagrafici alla segreteria entro il 12 febbraio 2001.

. Finanziamenti e Progetti di Ricerca

Dott.ssa Maria Teresa Bardella

Consulente Scientifico AIC Lombardia

Anche questo anno AIC Lombardia ha stanziato parte del proprio bilancio per finanziare Progetti di Ricerca in materia di celiachia e di dermatite erpetiforme.

A tale fine AIC Lombardia si avvale di un Comitato Scientifico che ha lo scopo di vagliare i progetti pervenuti presso la nostra sede, di stabilirne la fattibilità e di segnalare tra questi quelli meritevoli di essere finanziati. La scelta definitiva dei finanziamenti e del loro importo rimane competenza dell'AIC Lombardia.

Ricordiamo a tutti i colleghi che fossero interessati (medici, ricercatori, biologi, tecnologi alimentari) che le date stabilite dal Consiglio Direttivo per la presentazione di tali progetti sono entro il 15 dicembre 2000. Per l'anno 2001 le date saranno: 15 aprile e 15 ottobre.

I risultati di tali studi verranno presentati agli associati durante l'annuale Assemblea Regionale, come già è avvenuto lo scorso 18 Marzo 2000, direttamente dai medici coinvolti nei progetti di ricerca.

Avviso ai lettori

Il Consiglio Direttivo ringrazia gli associati per le numerose attestazioni di stima e di sostegno ricevute.

Compatibilmente con il piccolo spazio disponibile nel Notiziario possono essere pubblicate le lettere degli associati purché siano firmate

diversa grammatura (es. confezioni catering), ho fornito in associazione tutti i dati relativi al prodotto (nome commerciale, grammatura, indirizzo e numero telefonico della ditta produttrice) per una verifica dell'idoneità dell'alimento e per quindi un suo eventuale inserimento nel prontuario.

N.B. non mi sono mai fidata di ciò che mi veniva garantito da altri se non dall'associazione. A volte sono riuscita ad utilizzare prodotti non riportati nel prontuario, ma idonei per i celiaci vedendo in seguito il loro inserimento. In caso contrario ero io a fornire direttamente gli alimenti (P.cotto, dadi, zafferano ecc.).

N.B. Per motivi di igiene mi è stata richiesta la fornitura di prodotti confezionati ed integri.

Ho sempre fornito anche i prodotti s.g. che una mensa scolastica non può avere da una normale fornitura: pasta, preparato per impanare, farina ecc..(generalmente effettuo la fornitura una volta al mese).

Attualmente il centro di cottura prepara il pasto s.g. per 3 bimbe celiache presenti in due diverse scuole, per questo motivo sono in contatto con le altre due mamme sia per quanto riguarda la scelta del tipo di menù che per la fornitura degli alimenti (è inutile pretendere da una mensa l'utilizzo di 3 tegami diversi e la giacenza di enormi quantitativi di prodotti s.g.).

Quando il menù degli altri bambini prevedeva piatti particolari, tipo "ravioli" e "gnocchi", (attualmente non sono più previsti), preparavo io personalmente tali cibi (4 o 5 razioni), poi li portavo direttamente al centro cottura dove venivano congelati in sacchetti etichettati e datati.

Quando era prevista la pizza davo direttamente alla bambina una razione al mattino, così come le fornivo il P.Cotto nelle vaschette della Citterio (attualmente non lo faccio più perché hanno in fornitura un prosciutto riportato nel prontuario). Quotidianamente le ho sempre dato un panino riscaldato e tagliato (meno manipolazioni ci sono e meglio è). Naturalmente ho anche fornito al centro di cottura una copia del prontuario aggiornato ed una specie di "promemoria" scritto in caratteri cubitali dove venivano riportati tutti gli accorgimenti da usare in cucina (tipo quello distribuito ai ristoratori che hanno aderito al protocollo AIC per la ristorazione).

Ho chiesto di separare tutte le vivande delle bimbe celiache da quelle degli altri bambini, anche nel caso di pietanze naturalmente prive di glutine (es. verdure crude), questo per maggior sicurezza da parte mia e delle insegnanti e della stessa bambina. Ogni vivanda le viene consegnata in un contenitore termico dove è riportato il suo nome (inizialmente ho fornito io tali contenitori, ora è la mensa stessa).

Nel caso in cui le venisse consegnato un contenitore senza nominativo oppure con pietanze diverse da quelle segnate nel suo menù le maestre hanno l'obbligo di non fornire alcun cibo alla bambina (meglio un digiuno che una alimentazione dannosa). Per questo motivo ho dotato la scuola di alimenti di emergenza: fette tostate, formaggini Mio, scatolette di tonno, crackers, succhi di frutta ecc. Ho anche fornito tutti i miei recapiti telefonici: casa e cellulare dove potermi rintracciare immediatamente in caso di dubbi. Quando è stato fatto il corso di cucina organizzato dall'AIC riservato ai ristoratori della mia provincia, vi hanno partecipato sia la dietista che la cuoca del centro di cottura.

Per quanto riguarda la parte burocratica: ho consegnato all'ufficio mensa del Comune tutta la documentazione medica sulla diagnosi di celiachia: referto gastroenterologico con esito della relativa biopsia, certificato medico redatto dalla pediatra con obbligo di seguire una dieta rigorosamente priva di glutine. Ho anche fatto una autocertificazione in cui mi assumevo tutta la responsabilità sugli alimenti da me forniti direttamente alla bambina e al centro di cottura. Poiché ho sempre fornito parte degli alimenti e degli ingredienti per la dieta di mia figlia ho fatto anche richiesta di un esonero parziale del ticket per il buono pasto (cosa che mi è sempre stato dato a me ed agli altri bambini celiaci della mia città che ne hanno fatto richiesta). Vi assicuro che mia figlia è sempre stata bene (AGA, EMA ed una gastroscopia fatta un anno fa negativa) ed io non sono mai stata colta da attacchi di panico e di ansia.

Per tutti coloro che vogliono avere un aiuto su come comportarsi, consiglio di rivolgersi direttamente o alla referente AIC della propria provincia o alla sede regionale AIC, sicuramente si potrà trovare una soluzione ad ogni problema.

Un saluto Luciana

Erogazione dei prodotti dietetici

Precisazioni su cosa inserire nella ricetta mensile

Rossella Valmarana

Dietista – Istituto di Pediatria – Università degli Studi di Milano -
Consulente AIC Lombardia

In Regione Lombardia l'erogazione gratuita dei prodotti dietetici per celiaci risale al 1979 (circolare regionale); successivamente è stato emanato il Decreto 1° luglio 1982 che estese su tutto il territorio nazionale l'erogazione gratuita dei dietetici a favore dei celiaci. Ogni Regione ha, nel corso degli anni, emanato direttive con attuazione regionale.

Per quanto riguarda la Regione Lombardia, il 19 novembre 1992, ha emanato il decreto G.R. n. V/30310 "prodotti dietetici", dal quale si evince che: i centri di diagnosi Ospedalieri/Universitari devono indicare sulla certificazione annuale il fabbisogno calorico giornaliero e il quantitativo mensile (espresso in KG) di prodotti dietetici giornalieri; le quantità suggerite sono:

fino a 3 anni	Calorie 1.450	Kg 5
da 3 ad 8 anni	Calorie 2.000	Kg 8
Oltre gli 8	Calorie 3.000	Kg 12

In tutti i casi è il Pediatra/Gastroenterologo che indica il fabbisogno calorico (es. obesità, gravidanza, nell'anziano le calorie possono essere ridotte, ecc). Per indicare il fabbisogno calorico si fa riferimento ai LARN (Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Nutrienti - Società di Nutrizione Umana).

L'Ufficio Medicina Territoriale e Farmaceutica dell'Assessorato alla Sanità Regione Lombardia in data 12 giugno 2000 ha inviato un telex relativo alla **PRESCRIZIONE DI PRODOTTI DIETETICI**.

In questa circolare viene indicato che:

- Le ricette dei prodotti dietetici devono essere compilate in modo dettagliato, è pertanto necessario indicare sia il nome del prodotto che la ditta.
- Non è sufficiente indicare il peso complessivo espresso in kg di prodotti dietetici
- Non sono più prescrivibili alcuni prodotti: **birra, pasta pronta monodose**
- Non sono prescrivibili prodotti registrati come dietetici non specifici per la celiachia. Ricordiamo infatti che in farmacia è possibile reperire prodotti dietetici che possono anche essere senza glutine, ma non sono "specifici" per i celiaci

Per fare degli esempi:

- Succhi e nettari di frutta; Caramelle e chewing gum; Marmellate
- Creme, pappe, farine latte di riso - creme di mais e tapioca - crema di riso, mais e tapioca; Latte per neonati per l'infanzia; Liofilizzati e omogeneizzati di carne - omogeneizzati di frutta - omogeneizzati "tipo merendine"
- Prodotti dietetici per dimagrire
- Integratori dietetici

Questi prodotti possono essere formulati con ingredienti idonei ai celiaci (e quindi senza glutine), ma non "nascono" come prodotti per celiaci.

Avviso ai lettori

AIC Lombardia ONLUS informa i propri Associati che le spese per la stampa di questo numero del Notiziario sono state gentilmente sostenute da **Tipografia S.D.C. EDPRINT srl**

via L. Ariosto 24/26 20089 Rozzano – Mi
www.sdcpriint.com - e-mail: sdcpriint@comm2000.it
Il Consiglio Direttivo

Ristorazione Scolastica

Rossella Valmarana

Dietista – Istituto di Pediatria – Università degli Studi di Milano -
Consulente AIC Lombardia

La Regione Lombardia ha pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia (18 agosto 1998 - 1° supplemento straordinario al n 33) le **LINEE GUIDA DELLA REGIONE LOMBARDIA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA** (D.G.R. 17 luglio 1998 - n. 6/37435).

La Direttiva Regionale è rivolta a tutte le strutture pubbliche e private che operano nel settore della ristorazione scolastica e un punto di riferimento per le altre Regioni che ad oggi sono prive di direttive in questo settore.

La normativa affronta anche le problematiche della gestione delle diete speciali che sono in costante incremento.

Le diete speciali maggiormente richieste sono:

- Le diete per i soggetti affetti da allergie ed intolleranze alimentari multiple
- La dieta per i soggetti diabetici
- La dieta per i soggetti celiaci
- Le diete per i soggetti affetti da malattie metaboliche (es. fenilchetonuria)
- La dieta per i soggetti in sovrappeso
- La dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti e gastroduodeniti, con enteriti, con "acetone"

La Direttiva fornisce le indicazioni che il Centro di produzione pasti deve seguire in base al tipo di dieta.

Per quanto riguarda la Celiachia viene consigliato ai gestori del servizio di Ristorazione l'utilizzo del Prontuario dei prodotti del Commercio senza glutine fornito dalla Associazione Italiana Celiachia.

Convegni Medici:

Pavia - 27 Ottobre 2000: Controversie in tema di Celiachia
Aula Volta Università degli Studi

Lecco - 26 Novembre 2000 Aula Magna Ospedale Alessandro Manzoni

Calendario dei Prossimi Avvenimenti

- BERGAMO: 9 Ottobre: Trasmissione televisiva a Bergamo TV
6-13-20 Corso di alimentazione alternativa: Nutrirsi di salute
Dicembre: Telethon: Pesca di Beneficenza
- BRESCIA: Novembre: Scuola di Cucina
Dicembre: Manifestazioni Telethon
Febbraio 2001: Gara di sci con Club Franciacorta
- COMO: 13 Novembre: Corso per Ristoratori di Como e Lecco
- LODI: 3 e 10 Dicembre: Pranzo di Natale per le Province di Lodi, Cremona e zona Melegnano
- PAVIA: Ottobre: Corso di cucina Plada per le province di Pavia, Cremona, Lodi e zona di Melegnano
- VARESE: Autunno: Celiachia Subacquea
2 Dicembre: Mercatino di Natale
15 Dicembre: Festa di Natale per Bambini
20 Dicembre: Cena di Natale per Adulti

Le comunicazioni dettagliate verranno inviate agli Associati della Provincia dove avrà luogo la manifestazione.

Per maggiori informazioni le persone interessate possono telefonare alla Segreteria o al Referente della Provincia dove ha luogo la manifestazione.

Il Prontuario ed i Prodotti Dietetici

Aggiornamenti e notizie utili

Giuseppe Scotti

Coordinatore Referenti Provinciali e Referente AIC Bergamo

Nel mese di agosto 2000 l'Associazione Italiana Celiachia ha inviato ai soci, con spedizione centralizzata, l'edizione unificata 2000 del **"Prontuario dei prodotti del Commercio senza glutine"**.

Si ricorda che il Prontuario 1998 ed i successivi aggiornamenti **NON DEVONO PIU' ESSERE CONSULTATI**.

GELATI SANSON:

La **Ditta Sanson** comunica il suo numero verde 800 230340, al quale potete rivolgervi per ricevere indicazioni utili sui distributori dei loro prodotti a voi più vicini.

FARMO-FINAX:

A pag. 32 del Prontuario 2000 sono pubblicate le Farine della ditta Farmo:

- Finax gluten free – Fibre Mais (in vendita dai grossisti)
- Finax gluten free – Inulin Low Protein (in vendita dai grossisti)

Entrambi i prodotti citati sono commercializzati con diverse denominazioni:

Finax – Fibre Pan

Finax – LP Low Protein senza glutine e senza latte

La confezione delle farine è di 1 Kg; è possibile l'acquisto presso le panetterie o per corrispondenza ovvero contattando la ditta tramite:

- Telefono 02/9035591
- Fax 02/9038239
- Internet www.farmo.com
- Lettera Farmo via Vivaldi n. 2 20010 Ossona – Mi

È in preparazione una presentazione di tali farine per la provincia di Milano indicativamente a Novembre 00.

. Rettifica Verbale Assemblea Regionale 2000

Il verbale dell'Assemblea Soci 18 marzo 2000 viene così rettificato:

Il seguente paragrafo:

L'Assemblea prosegue poi nel pomeriggio con gli interventi di Rossella Valmarana che interviene sul prontuario dei prodotti in commercio e della dott.ssa Laura Scafuri che aggiorna i soci sui progressi della Commissione Ristorazione. L'Assemblea si conclude con le numerose domande poste dai soci intervenuti.

deve essere così modificato:

L'Assemblea prosegue poi nel pomeriggio con gli interventi di Rossella Valmarana che interviene sul prontuario dei prodotti in commercio e della dott.ssa Laura Scafuri che tiene una relazione sulla DETERMINAZIONE DEL GLUTINE NEGLI ALIMENTI, con la partecipazione del Dott. Mamone. La Dott.ssa Scafuri aggiorna i soci sui progressi della Commissione Ristorazione. L'Assemblea si conclude con le numerose domande poste dai soci intervenuti.

. Orari Segreteria AIC

Si comunica che dal 1 ottobre 2000 la segreteria di Milano è aperta dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 12.30.

Chi ha necessità di contattare la segreteria può farlo negli orari indicati o tramite il seguente indirizzo di posta elettronica aiclomba@tin.it

La Segreteria AIC Lombardia

. AAA .. Cercasi Referenti provinciali Per Milano e Provincia

I nostri Associati di Milano e provincia lamentano una carenza dell'organizzazione di iniziative su Milano e provincia.

Cio' è dovuto al fatto che le manifestazioni, così come avviene nelle altre province lombarde, devono essere **proposte, organizzate, seguite e gestite** dai Referenti Provinciali che sono responsabili delle manifestazioni, ovviamente autorizzati e coordinati dal Consiglio Direttivo Regionale.

Per quanto riguarda Milano città e provincia abbiamo soltanto due Referenti: Leonardo Jacovelli (ASL MI 2 zona Melegnano) e Gianni Pozzi (ASL MI 3 zona Monza), mentre per le altre zone che corrispondono a Milano città e Milano provincia (zona Rho – Legnano – Abbiategrasso – Corsico) non esistono figure di riferimento.

Pensate che i soci di Milano città e provincia sono 1536 (dati di settembre 2000)!!!

Ci rivolgiamo a tutti coloro che, residenti a Milano e provincia, hanno voglia di collaborare con AIC di contattare il Coordinatore dei Referenti Provinciali – Giuseppe Scotti (tel. 035/401539) o la Segreteria AIC Lombardia e segnalare la loro disponibilità.

La Segreteria AIC Lombardia

. Manifestazioni in Provincia di Bergamo

Giuseppe Scotti

Referente AIC Bergamo

Nei Giorni 23, 27 e 30 Settembre si è svolta a Bergamo una Scuola Pratica di cucina senza glutine articolata su 3 incontri a tema (prima lezione: antipasti primi, seconda lezione: secondi e salse di base, terza lezione: pizza e dolci) organizzata da AIC Regione Lombardia in collaborazione con la ditta Nutricia e con il cuoco Stefano Guerin.

Le associate, alle prime armi o già esperte, hanno partecipato con entusiasmo cimentandosi della preparazione delle specialità proposte dal cuoco Stefano.

Alla fine del corso sono stati consegnati un attestato di partecipazione ed un ricettario delle ricette realizzate nel corso dei tre incontri.

La scuola pratica è stata anche una occasione nel corso della quale le associate si sono scambiate consigli, ricette ed esperienze culinarie.

. Gorgonzola

Comunicazione della Commissione Kit dell'AIC

In data 18 settembre 2000 la Commissione Kit dell'Associazione Italiana Celiachia ha inviato una comunicazione in merito al contenuto in glutine del gorgonzola. I risultati dei lavori di ricerca promossi dalla Commissione Kit hanno consentito al Comitato Scientifico Nazionale AIC a valutare che il consumo di tale formaggio non costituisca pericolo per i celiaci.

Un riassunto semplificato del lavoro, con i risultati ottenuti e le conclusioni, verrà anche pubblicato su Celiachia Notizie.

. Villo C

La Commissione Informazione dell'Associazione Italiana Celiachia ha curato la stesura e la stampa di un simpatico depliant **"Sono Villo C – Il Villo Intestinale del Celiaco – 10 risposte per essere sempre in forma"**.

Copie di questo depliant possono essere richieste alla Segreteria Regionale e distribuite ai famigliari e agli amici, a scuola, all'oratorio e nel corso di manifestazioni.