

24/07/2003

GIORNATA STORICA PER I CELIACI

Tratto dal sito www.celiachia.it - Comunicati

Adriano Pucci

Presidente Nazionale AIC

Il 24 Luglio 2003, il Senato della Repubblica ha **approvato all'unanimità** una proposta di legge, prima firmataria la **Senatrice Patrizia Toia**, relativa all'etichettatura dei prodotti contenenti glutine e all'obbligo, per la ristorazione collettiva, di fornire pasti senza glutine.

L'articolo emendato approvato, è il seguente:

1.100

Il Relatore

Aggiungere all'articolo 5, comma 2 del D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 la lettera seguente: " b-ter) qualora, nella composizione del prodotto alimentare, o in quella di uno o più ingredienti (aromi, additivi o coadiuvanti) che lo compongono, siano presenti cereali contenenti glutine o sostanze da essi derivanti e/o se dal processo produttivo può derivare nel prodotto finito una quantità di glutine, analiticamente determinato, superiore a 20 ppm, tale prodotto dovrà riportare in etichetta, in calce all'elenco degli ingredienti ed in modo ben visibile, la dicitura: **"il prodotto contiene glutine"**.

La proposta originaria era la seguente:

Art. 1.

1. All'articolo 5, comma 2, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, dopo la lettera b-bis è aggiunta la seguente:

«b-ter) se sono utilizzati ingredienti, aromi, additivi o coadiuvanti derivanti da cereali contenenti glutine o se dal processo di lavorazione deriva una contaminazione tale da determinare una presenza di glutine superiore a 20 milligrammi su 100 grammi di prodotto secco, sull'etichetta, alla fine dell'elenco degli ingredienti, deve essere ben visibile l'indicazione "contiene glutine"; se la presenza di glutine è inferiore a 20 milligrammi e superiore a 2 milligrammi su 100 grammi di prodotto secco, deve essere ben visibile l'indicazione "privo di glutine", seguita dall'indicazione del tipo e della quantità del componente contenente glutine; se la presenza di glutine è inferiore a 2 milligrammi su 100 grammi di prodotto secco, deve essere ben visibile l'indicazione "naturalmente privo di glutine"».

Con un ulteriore emendamento è stato aggiunto anche il seguente:

1.101

Dopo il comma 1 aggiungere il seguente:

" 1-bis. È fatto obbligo ai soggetti, gestori

della ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica ed ospedaliera, di garantire la somministrazione di pasti privi di glutine".

Un commento a caldo non può essere che estremamente positivo per i seguenti motivi:

1. La proposta è passata con il voto unanime del Senato. Questo risultato è ancora più importante se confrontato con la scarsissima collaborazione esistente da molto tempo tra i parlamentari degli opposti schieramenti.
2. In attesa che il CODEX Alimentarius, e di conseguenza il parlamento europeo, definisca un limite unico per identificare il prodotto senza glutine, questa iniziativa parlamentare sarà molto utile per dare un'accelerazione a questa decisione che da anni il Codex non riesce a prendere, soprattutto per la divisione cronica esistente tra le Associazioni europee dei celiaci.
3. Una eventuale evoluzione della legislazione europea potrebbe indurre l'AIC a proporre emendamenti migliorativi quando la proposta giungerà alla Camera per l'approvazione definitiva.
4. E' di straordinaria importanza anche l'articolo 1.101, aggiunto durante la discussione finale, grazie al quale, per la prima volta viene sancito l'obbligo di somministrare pasti senza glutine ai gestori della ristorazione collettiva. Sarà compito dell'Associazione vigilare affinché le direttive applicative della legge prevedano i necessari controlli, atti a garantire l'assoluta assenza di glutine.

Mi riservo di ritornare sull'argomento dopo un'analisi più approfondita; permettetemi però di esprimere la grande soddisfazione per questo **risultato che premia la fiducia che i celiaci pongono nell'Associazione e l'impegno volontario che da anni caratterizza l'attività di tutti coloro che, a qualsiasi livello, sacrificano gran parte del tempo libero per migliorare la qualità della vita di tutti i celiaci.**

L'episodio odierno è solo uno dei tanti traguardi, pur se estremamente importante, che stiamo raggiungendo grazie all'attività dei rapporti istituzionali che da tempo l'Associazione Italiana Celiachia ha curato e sviluppato con la massima attenzione.

A nome di tutta l'AIC, esprimo il **più vivo apprezzamento e ringraziamento a tutti i senatori** e in particolare alla **sen. TOIA**, prima firmataria della proposta di legge e al **sen. TUNIS**, presidente della X commissione senatoriale che ha trattato e sviluppato positivamente questo argomento

Calendario dei Prossimi Avvenimenti

2003

NOVEMBRE:

- 7 - LODI: Rassegna Gastronomica Ottobre
- 5 e 15 - BERGAMO: Laboratorio di Cucina
- 17 - JERAGO VA: Rappresentazione Teatrale
- 22 - BERGAMO: Convegno Medico

DICEMBRE:

- BERGAMO: Manifestazioni Telethon
- 13 e 14 - BRESCIA: Manifestazioni Telethon
- COMO: Cena Natale Osteria del Silenzio
- 13 - GALLARATE VA: Conferenza "LA CELIACHIA NEL BAMBINO E NELL'ADULTO" con il Patrocinio dell'Assessorato alla Cultura di Gallarate
- 14 - LODI: Pranzo di Natale

2004

MARZO:

- 7 - BORNO BS: Gara di Sci
- CREMA: Festa di Carnevale
- PAVIA: Festa di Carnevale
- 20 - MILANO: Assemblea e Convegno Regionale

MAGGIO:

- 9 - MILANO: 3[^] GMC

Le comunicazioni dettagliate verranno inviate agli Associati della Provincia dove avrà luogo la manifestazione, sono inoltre pubblicate in Internet alla pagina Lombardia del sito www.celiachia.it

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

AIC REGIONE LOMBARDIA ONLUS

Piazza Erculea 11 – 20122 Milano

Tel./Fax 02/867820

e-mail aiclomba@tin.it

sito internet: www.celiachia.it – pagina Lombardia

TELETHON - BRESCIA

Nei giorni 13 e 14 Dicembre p.v. ci sarà la raccolta fondi per Telethon a Brescia e dintorni.

Si cercano volontari

Telefonare a Anna Rovetta Tel. 030/2000436

GRAZIE!

*Dopo molti anni di collaborazione, amicizia, i referenti provinciali di Mantova, Sondrio e Varese, **Cristina Storchio – Ornella Foppoli Mescia – Paola Capanna**, hanno lasciato l'incarico di Referenti Provinciali.*

A nome del Direttivo Regionale, dei collaboratori e di tutti i soci desideriamo porgere i nostri più sentiti ringraziamenti a Cristina, Ornella e Paola.

***Grazie** per la vostra collaborazione ed impegno che hanno contribuito alla crescita e sviluppo della nostra Associazione.*

Rossella Valmarana

RINGRAZIAMENTI

Un grosso e sentito ringraziamento alla piccola Alice che ha rinunciato ai suoi regali per la 1^a Comunione e per la Cresima e ha donato l'equivalente a favore di AIC Lombardia per la Ricerca Scientifica.

Un grosso bacione dal Consiglio Direttivo

QUOTA ASSOCIATIVA 2004

Il Consiglio Direttivo, in data 4 giugno 2003, ha deliberato all'unanimità di fissare la quota di iscrizione all'Associazione per l'anno 2004 ad **Euro 35,00**.

A gennaio riceverete il bollettino con il conto corrente postale per il rinnovo della quota di iscrizione per l'anno 2004.

ERRATA CORRIGE

Nell'elenco dei nominativi delle Farmacie che hanno sponsorizzato la "Festa di Carnevale", tenutasi a Crema, non è stato riportato correttamente il cognome del Dottor Gazzoletti. Ci scusiamo per l'errore.

LINA CUMBO - Referente Lodi

20 marzo 2004

***ASSEMBLEA REGIONALE
CONVEGNO REGIONALE***

Hotel Leonardo da Vinci
Via Senigallia n. 6
MILANO

INDIRIZZI REFERENTI PROVINCIALI



BERGAMO Giuseppe Scotti

tel/fax 035401539 035401539@iol.it

BRESCIA Anna Rovetta

tel 0302000436 rovetta.anna@tiscali.it

COMO Annalisa Giazzi Pontiggia

tel uff. 031570550 - fax 031570900

giazzi@bluchic.it

CREMA Lina Cumbo

tel 0371411948 lina.osvaldo@libero.it

CREMONA Luigi Negri

tel. 037233186 lfcnegri@virgilio.it

LECCO Claudia Rossini

tel 03992731160 claudiagallir@hotmail.com

LODI Lina Cumbo

tel 0371411948 lina.osvaldo@libero.it

MELEGNANO(zona ASL MI2) Leonardo

Jacovelli tel 029844487

MILANO SUD Pietro Zarcone

tel 02488116 p.zarcone@studiosarlozarcone.it

MONZA (zona ASL MI3) Paolo Modenese

tel 039670684 p.mod@libero.it

PAVIA Luciana Ferri

tel 0382538130 ferril@libero.it

VARESE Carmen Rodognoni Veneziani

tel 0331782202 carmenveneziani@libero.it

REFERENTE ZONA CREMA

La signora Lina Cumbo è stata nominata dal Consiglio Direttivo referente per la zona di Crema; proseguirà contemporaneamente la sua attività di referente per la provincia di Lodi.

REFERENTE VARESE E PROVINCIA

Il Consiglio Direttivo ha nominato la Signora Carmen Rodogno Veneziani referente per la provincia di Varese. Carmen Rodogno Veneziani ha accettato l'incarico con entusiasmo, ma anche con un po' di timore per l'impegno che il ruolo di referente necessita. Sarà affiancata dalla Signora Nadia Mori Briata e da Renato Sciarini, il nostro "vulcanico" amico, organizzatore in questi ultimi mesi di diversi eventi sul territorio varesino e nostro collaboratore per la Giornata Mondiale Celiachia.

REFERENTE MANTOVA E SONDRIO

Attualmente per queste due province il ruolo di referente provinciale è "vacante".

Chi fosse interessato a collaborare con il Consiglio Direttivo e/o volesse avere dettagli, informazioni sul ruolo del Referente può contattare la Segreteria Soci (tel. 02/867820 dalle ore 9,30 alle ore 12,30 - fax 02/867820 e-mail: aiclomba@tin.it)

MUSICHEMONDO: 22 - 27 LUGLIO 2003

Anna e Paolo Modenese

Referente Provinciale Zona di Monza (ASL3)

E' il 22 luglio, sono le 20.00. Ci apprestiamo tutti trafelati a partire da Carnate per Cassano d'Adda, dove per parecchie sere saremo impegnati con lo stand AIC insieme ad alcuni amici. Arriviamo e loro sono già lì, ad accogliere anche una flotta di moscerini che tentiamo di scacciare invano con mani e braccia. Allestiamo il nostro stand ed inizia la festa, questa sera la musica è italiana. Arrivano alcuni celiaci, sorpresi e contenti di trovare uno stand AIC in un contesto così particolare. La serata passa velocemente e si fanno ben presto le 24.00; una parola tira l'altra e siamo a casa verso l'una.Così per cinque sere di seguito in cui parlare con le persone che sono venute a trovarci diventa un appuntamento fisso aiutati da impareggiabili amiche piene di vitalità come Michela e Smeralda che vivono da anni la celiachia, ma che a differenza di molti non la subiscono passivamente: tante le cose dette, parecchie le persone che conoscono AIC ed Euro 51,00 raccolti. Il contatto con gli associati della zona è positivo: gradiscono molto la presenza AIC e di questo bisogna ringraziare Michela che ha lanciato l'idea di partecipare a Musichemondo dove la musica è passata da quella italiana a quella africana, latino americana, cubana, giamaicana. A concludere questa festa, che sarà bene ripetere, se possibile, è stata una inaspettata tromba d'aria che ci ha fatto allestire lo stand per poi farci "fuggire" a gambe levate con un po' di amaro in bocca: avremmo voluto salutare tutti più serenamente, ringraziarli per aver condiviso queste serate: lo facciamo ora con l'intento di rivederci presto.e come sempre durante queste esperienze il bagaglio personale si arricchisce. Rimane piacevolmente il ricordo delle risate tra di noi, lo scambio di ricette e manicaretti, l'affetto delle famiglie che sono passate di lì, il sorriso soddisfatto delle bambine Mara e Valentina che hanno potuto sedersi per assaggiare croccantini e mangiare un toast.

UNA SERATA ORGANIZZATA DAI LIONS CLUB

Rossella Valmarana

Presidente AIC Lombardia

In giugno i Lions Club di San Giorgio su Legnano hanno dedicato una serata alla celiachia. La Dott.ssa Serenella Scotta, primario del reparto di Pediatria dell'Ospedale di Gallarate ha illustrato ai presenti le problematiche della celiachia. AIC Lombardia ringrazia i Lions Club di San Giorgio su Legnano ed in particolare il Presidente Dott. Tiziano Briata per il generoso contributo versato a favore della nostra Associazione (euro 1.000,00).

REFEZIONE SCOLASTICA A MILANO

In data 26 agosto 2003 abbiamo ricevuto la seguente comunicazione da Milano Ristorazione.

Centro Cottura diete speciali

In relazione all'andamento della produzione delle diete sanitarie in questo anno scolastico, emergono alcune considerazioni. Il coinvolgimento e la presa di coscienza del problema diete sanitarie da parte di tutti gli operatori coinvolti (ASL, Associazioni, Direzioni Didattiche, Scodellatori, ecc.) ha permesso di meglio gestire e sensibilizzare anche operatori non direttamente dipendenti da Milano Ristorazione con un miglioramento del servizio, una sensibile riduzione degli errori e un maggior presidio di tutte le operazioni presenti nel processo di erogazione.

Questo ci permette di confermare la produzione delle diete sui centri cucina anche per questo anno scolastico. A partire dall'introduzione del menù invernale a fine ottobre, le diete sanitarie saranno prodotte non più con un menù differenziato ma con menù per sottrazione e questo per soddisfare la pressante richiesta di molti utenti e di rendere più accettabile il pasto ai bambini con dieta. Chiederemo nuovamente a tutti gli attori coinvolti di esercitare il massimo rigore, per quanto sarà loro possibile, ad iniziare dalla richiesta di erogazione fino al momento del consumo del pasto. Resto a sua completa disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Cordiali saluti

IL Direttore Generale

Dr. Mauro Bianchi

REFEZIONE SCOLASTICA

Lina Cumbo

Referente Provinciale di Lodi

Nell'ambito di un progetto nazionale, l'ASL della Provincia di Lodi è stata scelta per la realizzazione operativa degli interventi educativi relativamente al progetto "Sorveglianza ed educazione nutrizionale basata su dati locali per la prevenzione di malattie croniche-degenerative". Parallelamente a questa iniziativa il Comune di Lodi ha predisposto, per i bambini celiaci degli asili nido, delle scuole materne e delle elementari comunali un menù privo di glutine. Detto menù, studiato con particolare cura dalla dietista sig.ra Sara Fabbri, e preparato dalla ditta "Gemeaz" con prodotti del dietaterapeutico e con alimenti presenti in Prontuario AIC, è stato presentato e discusso con i genitori interessati. Al fine di migliorare sempre più il servizio, in un prossimo futuro e nell'eventualità sia possibile sottoscrivere una convenzione con le Farmacie Comunali, potrà essere ampliata la gamma di prodotti forniti ed equiparare quindi il menù celiaco al menù comune in ogni sua pietanza.

ESTATE 2003 BAMBINI SAHARAWI

Milena Battello

Tesoriere AIC Lombardia

A seguito dell'invito di AIC Regione Toscana mi è stato proposto dalla Presidente, con l'assenso di alcuni Consiglieri, di fare visita ai bambini del Saharawi ospiti ad Empoli ed a Camogli. Ho accettato con entusiasmo ed eccomi, in una afosa domenica di luglio, a Camogli ove i bambini erano ospitati in un convento posto a metà collina con vista stupenda sul golfo Paradiso. E' stato molto appagante vedere la felicità di quei bambini che giocavano e si divertivano con poche cose in un mondo tutto nuovo per loro. Alla sera siamo stati tutti ospiti ad una cena g.f. offertaci da un favoloso ristorante. Erano presenti anche il Presidente Nazionale A. Pucci, il Presidente di AIC Regione Liguria P. Pecorella, K. Pilo Direttore Generale Federazione AIC, C. Maffei Segretaria AIC Liguria, nonché il Sindaco e l'Assessore alla Cultura Pubblica Istruzione e Turismo di Camogli. Inoltre era con noi la ormai nota cantante Giulia Ottonello, testimonial AIC in quanto lei stessa celiaca, oltreché ligure, che ha donato numerosi giocattoli ai bambini.

Qualche giorno dopo eccomi ad Empoli, ove sono stata accolta da Roberta Castellani, encomiabile per la sua dedizione a questi bambini. Qui la loro sistemazione era in una scuola comunale, circondata da un bel parco. Ho conosciuto due dei bimbi adottati da AIC Lombardia che mi hanno regalato un braccialetto in legno da loro stessi costruito. Sono due bimbi meravigliosi, svegli e simpaticissimi che alla sera hanno preparato i tavoli per la cena e ci hanno fatto sentire alcuni loro canti. E' stata una bellissima esperienza tanto che, dialogando sulle loro condizioni famigliari, mi sono anche commossa.

Concludo queste poche righe ringraziando AIC Lombardia per avermi offerto l'opportunità di fare questa esperienza, tutti i soci di AIC Lombardia che hanno dato il loro contributo economico per aiutare questi bambini ed augurandomi che in futuro si possa fare ancora di più.

Un caro saluto a tutti i lettori

RISTORANTI

NETWORK SENZA GLUTINE

ATTENZIONE: Ricordiamo a tutti i Soci che

"Fini Leonardo S.p.A. - Ristorante Monna Lisa, Via Senigallia n. 6, Milano" è esclusivamente un ristorante regionale ed internazionale e non un ristorante-pizzeria.

La Direzione, quindi, si vedrà costretta a non accettare le prenotazioni nel caso venga richiesta la pizza.

UN CALCIOAL GLUTINE!

Andrea Colombo e lo Staff Calcio

Il desiderio di disputare una partita di calcio da parte dei giovani che hanno partecipato alla Seconda Giornata Mondiale della Celiachia si è concretizzato con la costituzione di una squadra di calcio. Un'iniziativa al di là delle loro aspettative, testimonianza dell'interesse sempre più vivo che i celiaci hanno nei confronti delle attività dell'Associazione. Dopo la prima convocazione del 22 giugno, che ha permesso ai partecipanti provenienti da tutta la Regione di conoscersi, i promettenti atleti si sono incontrati il 7 ed il 28 settembre, per prepararsi in futuro alla sfida con le squadre AIC delle altre regioni. Insieme al Mister Sig. Saturno presso il campo della Polisportiva Accademia San Leonardo di Milano, senza spirito di competizione bensì stimolati dal desiderio di nuove amicizie e di divertirsi, vincitori e vinti - in attesa del successivo incontro, e di uno sponsor per la squadra - si riuniscono per fare merenda. Agili, scattanti, veloci e ben coordinati, l'obiettivo è unico: divertirsi e confrontare il proprio "essere celiaco" con altre persone, testimonianza che la celiachia, per molti ancora sconosciuta, non rappresenta in alcun modo un limite (fisico e psicologico) per lo svolgimento delle attività sportive.

FESTA VOLONTARIATO A CREMA

Lina Cumbo

Referente Provinciale di Lodi

Concluso il periodo estivo e vacanziero, con il mese di settembre puntualmente si ritorna, con nuove energie, alla propria attività. Il volontariato, che si è fermato solo per un breve periodo, riprende nella sua opera di promozione e sostegno nel territorio. Il primo appuntamento autunnale è, come di consuetudine, la "Festa del Volontariato" che domenica 14 settembre 2003 ha portato in piazza un discreto numero di associazioni con i loro stand. Anche l'Associazione Italiana Celiachia - Lombardia era presente a Crema con un proprio stand allestito allo scopo non solo di divulgare informazioni sulla Celiachia al gran numero di persone che ancora non conosce questa intolleranza e ciò che essa comporta nella vita sociale di tutti i giorni, ma soprattutto per testimoniare il suo instancabile operato: grazie ai referenti, tutte le novità vengono prontamente trasmesse agli associati, ai responsabili ed agli operatori del servizio medico - ospedaliero ed agli interessati del settore turistico - alberghiero. Intenso è stato l'afflusso di gente per tutta la durata della manifestazione e numerose le domande rivoltemi. Avendo da poco tempo inserito la città di Crema (e zone limitrofe) nel mio bacino di referente provinciale, assicuro a tutti il mio impegno, già dimostrato per Lodi e provincia, e colgo l'occasione per ringraziare sia i collaboratori residenti disponibili domenica 14 settembre, sia le ditte (Bi-Aglut, Glutafin, Schar) che anche questa volta ci hanno omaggiato di alcuni dei loro prodotti.

PORTA UN AMICO ALLA GMC 2004!

Milano, 9 maggio 2004

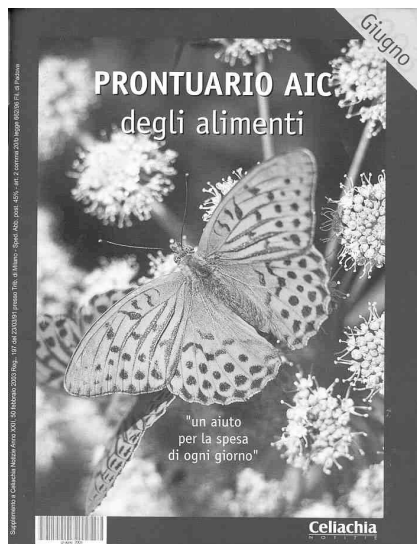


GIORNATA MONDIALE CELIACHIA 2004

Comitato AIC Lombardia GMC

Una volta era il mese delle rose, delle comunioni, dell'ode a Napoleoneora è il mese della MARCIA. La data è già stata fissata: il **9 maggio 2004**. In Italia le località scelte saranno quattro: Milano, Roma e le isole maggiori - Sicilia e Sardegna. Per Milano con molta probabilità lo scenario scelto sarà ancora una volta Piazza del Cannone, uno spazio centrale e suggestivo che nel pomeriggio si aprirà a tutti attirando l'attenzione di grandi e piccini con "siparietti" di happening, che daranno poi l'occasione di comunicare a tanti il messaggio della giornata. Il team organizzativo è già all'opera, ma ha bisogno dell'aiuto di tutti voi. Quando si avvicinerà la data bisognerà contare su tutti per diffondere il più possibile l'invito a partecipare a questa giornata. Per questo lo slogan "PORTA UN AMICO" non potrebbe essere più azzeccato. Se tutti i partecipanti dell'anno scorso coinvolgessero un loro amico, saremmo quasi 10.000! Contiamo su di voi!

PRONTUARIO AIC DEGLI ALIMENTI GIUGNO 2003



Quest'estate AIC Nazionale ha inviato ai Soci, tramite spedizione centralizzata, il nuovo Prontuario AIC degli alimenti – giugno 2003.

AGGIORNAMENTI PRONTUARIO GIUGNO 2003

Comunicazioni pervenute da AIC NAZIONALE Commissione Problemi Connessi con la Dieta Responsabile Claudia Maffei

• **Genova, 10/07/2003**

Vogliamo comunicarvi informazioni riguardo alcuni prodotti presenti nel Prontuario giugno 2003:

- La ditta **Gustolibero**, una volta scaduto il suo primo contratto di utilizzo della spiga sbarrata non ha ritenuto di sottoporsi alla certificazione per il rinnovo del contratto stesso, pertanto non ha più autorizzazione a fregiarsi del marchio. Dieci prodotti Gusto Libero sono presenti sul Prontuario di giugno 2003 e **sono notificati al Ministero della Salute**. Lo stabilimento di Ponderano (BI) è stato infatti autorizzato in data 24/03/2003. I prodotti sono stati notificati in data 14/04/2003. I prodotti non sono stati ancora inseriti nel Registro nazionale che risulta aggiornato in data 15/05/2003.

- La ditta **Fratelli Parmigiani** è stata inserita, per un errore di stampa, con il nome di **Parmigiani Fratelli**. Ci scusiamo con l'azienda per l'accaduto.

- Il prodotto **Antichi Dolci di Siena - Ricciarelli al cioccolato - della Fabbrica del Panforte**, di cui avevamo già dato comunicazione in data 13/05/2003, è risultato positivo alle controanalisi per la determinazione del glutine, pertanto la **referenza va depennata dal Prontuario** appena uscito. Ringraziamo comunque l'azienda per la correttezza dimostrata nell'averci comunicato tempestivamente il problema

• **Genova, 15/07/2003**

Diamo errata corregge riguardo ai prodotti della ditta Pastificio Bacchini, presente sul Prontuario edizione giugno 2003. L'esatto nome commerciale è:

Bacchini dal 1922: pasta dietetica senza glutine al mais, al mais e riso, al riso da agricoltura biologica (500 g)

Biovita: pasta dietetica senza glutine al mais, al mais e riso, al riso da agricoltura biologica (500 g)

Come vedete non compare la pasta al mais e grano saraceno a marchio Bacchini, presente invece sul prontuario. L'azienda, infatti, ci ha appena comunicato che la referenza non è più in produzione.

• **Genova, 01/08/2003**

Cari soci, a causa di un errore di stampa alcuni prodotti **non sono** stati inseriti nel prontuario 2003, altri compaiono con nomi sbagliati. Scusandoci dell'accaduto, vi preghiamo di prendere nota di quanto segue:

PRODOTTI CON DENOMINAZIONE O CATEGORIA INESATTA:

pagina 31: i prodotti Cereal soya drink , Cereal soya drink al cacao non hanno il marchio spiga sbarrata;

pagina 38: tutte le referenze **Chloralit** e **Daygum** della **Perfetti Van Melle** sono da **spostare** nella categoria chewing-gum.

pagina 39: l'esatto nome delle cingomme **Perfetti van Melle** è **Vivident Xylit**.

pagina 91: gli sciroppi citati nelle ultime due righe e nelle prime tre di pagina 92 sono tutti della linea **Mixybar**

pagina 92: la giusta denominazione dei sughi **Esselunga** è: **Sugo al Pomodoro** e **Basilico Bio fresco**, alle Melanzane Bio (190 g), alle Verdure Bio (185 g).

PRODOTTI MANCANTI (DA AGGIUNGERE):

pagina 94: mancano le seguenti referenze Coop Italia:

Yogurt biologico alla banana – alla fragola 150 g

Yogurt cremoso:

- bianco alla vaniglia 150 g e 500 g
- fragola-amarena 500 g
- more-lamponi 500 g
- pesca-albicocca 500 g

Yogurt intero:

- con albicocca 2x125 g, 8x125 g
- con ananas 2x125 g, 8x125 g
- con banana 2x125 g
- con ciliegia 2x125 g
- con fragola 2x125 g, 4x125 g, 8x125 g
- con frutti di bosco 2x125 g, 4x125 g, 8x125 g
- con pesca 2x125 g

segue pag 7

PRODOTTI MANCANTI (DA AGGIUNGERE):

pagina 94: mancano le seguenti referenze Coop Italia:

Yogurt magro:

- con ananas 0,1% grassi 2x125 g, nel formato 8x125 g
- con fragola 0,1% grassi 2x125 g, nel formato 8x125 g
- con frutti di bosco 0,1% grassi 2x125 g, nel formato 8x125 g
- con mela 0,1% grassi 2x125 g, nel formato 8x125 g
- con prugne 0,1 % grassi 2x125 g, nel formato 8x125 g

pagina 55: mancano le referenze Cereal 100% prugna e Cereal Abbronzatura 60 cps 340 mg della Novartis Consumer Health

pagina 75: mancano le seguenti referenze della Galbani:

Casa Romagnoli:

- Mortadella 430 g
- Mortadella A/P 120 g senza polifosfati aggiunti
- Mortadella affettata 120 g
- Mortadella Augustissima 30 kg
- Mortadella Augustissima con pistacchi
- Mortadella Sovrana 650 g
- Mortadella Sovranissima 3 kg
- Mortadella sovrannissima 7 kg 9 kg
- Mortadella Sovranissima con pistacchi 7 kg e 20 kg
- Prosciutto cotto affettato 120 g
- Prosciutto cotto Astra
- Prosciutto cotto Fetta golosa
- Prosciutto cotto Giove
- Prosciutto cotto Marte (mandolino)
- Prosciutto cotto Praga
- Prosciutto cotto Veronica

Mortadella Galbanella 10 kg

Mortadella per trasformatori (in vendita dai grossisti)

pagina 82: manca la referenza Prosciutto cotto Otello della Prosciutti Rosa

PRODOTTI DA DEPENNARE:

pagina 55: il prodotto **Isostad** cps 425 mg della **Novartis Consumer Health** non esiste, pertanto va depennato.

pagina 95: gli yogurt Magri 0,1% **Esselunga** 1 kg, 8x125 g, ananas, fragola, frutti di bosco, pesca vanno depennati in quanto non più in produzione.

pagina 51: il gelato **Ricco più della Coop Italia** non è più in commercio, va pertanto depennato.

AGGIORNAMENTO PRODOTTI IDONEI AI CELIACI

Da AIC Nazionale "Marchio spiga barrata"

• **8 settembre 2003**

L'Azienda **PROBIOS**, non ha sottoposto i prodotti GALLETTE DI RISO CON SALE e GALLETTE DI RISO SENZA SALE a procedura di certificazione. Pertanto non sono più autorizzati all'utilizzo del marchio spiga sbarrata su queste 2 referenze. Vi daremo comunicazione di eventuali cambiamenti in merito.

ATTENZIONE!!!

La Ditta **RISO SCOTTI** ha modificato la composizione dei biscotti **GRANIN DI RISO**, eliminando la farina di frumento. Il prodotto è quindi preparato con FARINA DI RISO E FECOLA DI PATATE.

La Ditta però NON GARANTISCE IL PRODOTTO PER I RISCHI DI CONTAMINAZIONE DURANTE IL PROCESSO DI LAVORAZIONE

NOVITA' DALLE DITTE

Bi-AGLUT - Heinz

- Plumcake 180 g
- Merenda all'albicocca 180 g
- Pan Brioche 200 g

Sono state modificate le ricette dei seguenti prodotti:

- *Pancarrè* 250 g
- *Panini* 150 g
- *Plumciock* 180 g
- *Merenda Gianduia* 200 g

GLUTAFIN - Nutricia

- Merendine Cacao con gocce di cioccolato g 180 - Euro 4,00
- Merendine ai mirtilli g 200 - Euro 4,00
- Merendine allo zenzero g 200 - Euro 4,00
- Panettone con gocce di cioccolato g 450 - Euro 6,80

PAULY - Milupa

- Coni per gelato g 250 - Euro 4,50
- Pasta Biologica: Ondine - Caserecci g 250 - Euro 4,95
- Cereali Biologici:
 - Breakfast Pops g 250 - Euro 5,50
 - Muesli g 250 - Euro 5,50

ASSENZA DI GLUTINE NEI PRODOTTI A BASE DI CARNE

Dal sito Ministero della Salute

<http://www.ministerosalute.it/linksanita/alimvet/alimnut/dietetica/comunicazioni/comunicazioni.htm#lattanti>

Con nota, prot. 600,12/AG32/ 735, del 10 dicembre 2002, a firma del Direttore Generale, relativa alla possibilità di indicare l'assenza di glutine nei prodotti a base di carne, viene indicato che **"nel caso di salumi o prodotti a base di carne fabbricati con coadiuvanti non contenenti glutine, possa essere riportata in etichetta una dizione del tipo NON CONTIENE FONTI DI GLUTINE."**

Tale dizione comporta comunque l'onere di assicurare l'assenza di glutine nel prodotto e di adeguare a tal fine il piano di autocontrollo."

TEST: VERIFICHIAMO LE TUE CONOSCENZE

1. Quale di questi cereali è vietato al celiaco?

- a) Mais
- b) Riso
- c) Farro

2. Quale di questi alimenti è permesso al celiaco?

- a) Prosciutto crudo
- b) Prosciutto cotto
- c) Salame

3. Qual è l'esame fondamentale per la diagnosi di celiachia?

- a) Anticorpi antiendomio
- b) Biopsia enterica
- c) Emocromo

Risposte corrette:

- 1. c)
- 2. a)
- 3. b)

FESTA DI FINE ESTATE IN CASCINA A BRESCIA PER BAMBINI

Anna Rovetta

Referente Provinciale di Brescia

Il 20 settembre si è svolta la "Festa di fine estate in cascina" in collaborazione del Mulino Rivetti Pietro di Malcodio (Brescia).

Le adesioni pervenute sono state tantissime ed abbiamo dovuto escludere con rammarico tante richieste. I bambini appena entrati in cascina hanno trovato subito un pizzaiolo a loro disposizione e hanno preparato insieme circa 200 pizze. Oltre al pizzaiolo sono stati coinvolti con giochi vari e palloncini da un clown. I genitori indaffarati preparavano: pizze, focacce al rosmarino, pane e torte di ogni genere. La giornata è riuscita in modo fantastico grazie al grande lavoro e impegno della famiglia Rivetti. Grazie anche alla Dr.ssa Pillan per la cortese presenza. Auguriamoci di poter ripetere l'anno prossimo questa fantastica esperienza.

10 OTTOBRE OBESITY DAY

Annalisa Giazzi

Referente Provinciale di Como

AIC (con solo 2 gg di preavviso) è stata invitata a partecipare alla 3^a Giornata Mondiale dell'Obesità.

Io purtroppo non ero un buon esempio....con i miei 10 grammi in sovrappeso, ma è stato comunque piacevole. L'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica Lombarda, nella persona del Dott. Alfredo Canotti, ha organizzato in Piazza Duomo un incontro per tutti. Erano presenti Dietologi - Dietiste - ASL di Como - AISM - Comocuore - Associazione Donatori del Tempo Libero - Televisione Espansione Tv di Como - Associazione Alzeihmer.

I passanti sono stati "pesati" e "misurati" e a ciascuno è stata consegnata una tabella sul suo rispettivo peso-forma e sono stati consegnati materiali informativi della varie associazione secondo il singolo problema. Anche se la Celiachia non è una problematica strettamente legata all'obesità, questa nostra partecipazione ha permesso di prendere contatti con alcuni medici e dietiste e distribuire informazioni ai passanti interessati.

ERRATA CORRIGE

Lina Cumbo

Referente Provinciale Zona di Crema

Nell'elenco dei nominativi delle Farmacie che hanno sponsorizzato la "Festa di Carnevale", tenutasi a Crema, non è stato riportato correttamente il cognome del Dottor Gazzoletti. Ci scusiamo per l'errore.

UNA SCALATA... DI SUCCESSI

Renato Sciarini - Andrea Colombo

In occasione della giornata delle Associazioni Sportive di Tradate (VA) del 28 settembre, AIC Lombardia ha partecipato alla manifestazione organizzata dal Club Alpino Italiano, assistendo all'inaugurazione della parete per l'arrampicata.

I rappresentanti delle varie discipline sportive si sono esibiti in Piazza Mercato e, con l'invito della Presidente della Pro Loco di Tradate (Sig.ra Cecilia), hanno esortato il pubblico a riconoscere nello sport un mezzo di aggregazione e di puro divertimento, mentre numerosi bambini che indossavano la maglietta della nostra associazione scalavano la parete per l'arrampicata. Ad animare il pomeriggio il brillante e dinamico Thommy, speaker della Nazionale Italiana Artisti e Cantanti nonché nostra "voce ufficiale" in occasione della Giornata Mondiale della Celiachia dello scorso maggio.

La pioggia inattesa non ha impedito lo svolgimento del tanto atteso spettacolo di magia, svoltosi all'interno dei locali del C.A.I che ci ha gentilmente ospitato.

Applaudito e particolarmente apprezzato dal pubblico il mago Walter Maffei, arrivato da Eurodisney per intrattenere i più piccoli e coinvolgerli direttamente nei suoi giochi di prestigio: i sorrisi raggianti dei bambini e la simpatia degli artisti hanno trasformato una domenica autunnale in un sereno pomeriggio di festa. Ringraziamo il CAI di Tradate (Sig. Sgarbossa), il Sig. Ranzato di LEZARD ARRAMPICATA SPORTIVA e la PRO LOCO per averci concesso uno spazio nell'ambito della loro lodevole iniziativa

PRESENTAZIONE FARINE FARMO

Lauretta Valmarana, Milano

I partecipanti all'incontro, che si è tenuto ad Ossonina nel mese di giugno, hanno potuto apprezzare con quanta professionalità ed entusiasmo lo Staff della Farma li ha accolti ed ospitati presso l'azienda per la presentazione delle loro Farine. Il profumo di pane, dolci, pizza ci ha tenuto compagnia durante le varie fasi della loro preparazione e cottura, al termine si è potuto assaggiare e gustare ciò che è stato realizzato nel corso della mattinata.

LE LETTERE DEGLI ASSOCIATI

I ROVETTA L'HAN PENSATA, I RIVETTI L'HAN REALIZZATA

Rosanna Campeggi, Milano

A Maclodio, nel bresciano, sede di una dimenticata battaglia del 1400, gli ospiti della Cascina Ciocchino non scorderanno tanto facilmente questa giornata "del senza glutine" in una calda giornata preautunnale. L'Azienda Rivetti ha invitato presso la propria sede di produzione, una tipica cascina ristrutturata con gusto, i soci AIC ed i loro amici ad un laboratorio di cucina ed alla degustazione dei loro prodotti: pizza, focaccia al rosmarino e torte di ogni genere. Gli instancabili coniugi Rovetta hanno organizzato e messo in calendario la giornata e hanno avuto così tante adesioni che a più di 150 persone hanno dovuto dire di no.

Mamme, bambini e papà hanno impastato, steso nelle teglie ed infornato pizze, pane e dolci...., sotto la gentile e paziente guida della famiglia Rivetti. Lo stesso titolare si è dedicato alla cura del forno ed a rispondere a tutti i quesiti di volenterose mamme che sognano di far lievitare i loro panini. I prodotti già pronti e ben disposti su una lunga tavolata, preparati con la farina Molino Rivetti, e offerti a tutti gli invitati, sono stati la testimonianza della qualità e della bontà del "Pane di Anna" (il nome è un omaggio alla figlia del titolare).

Ma la prova concreta sono state anche la focaccia, il pane e le crostate preparate da tutti noi con risultati buoni, anzi ottimi. Forse la prossima volta si potrà migliorare l'impostazione dei mini corsi, affinché non si sovrappongano: perchè la paura di tutti era di perdersi qualche "dritta" o qualche segreto che il cuoco del tavolo accanto raccontava al suo pubblico. I bambini di ogni età hanno avuto l'occasione di pasticciare e di imparare a loro modo, inframezzando intrattenimenti con il clown che anche se sfinite ha continuato a fare animaletti con i palloncini fino a tardi. e il commento finale alla sera è stato:

"Quando la prossima volta?"

LE LETTERE DEGLI ASSOCIATI

FESTA PER BAMBINI

Marina Consoli, Iseo Brescia

Sabato 20 settembre alla Cascina Ciocchino di Maclodio ho trascorso, con la mia bambina Alessia, un pomeriggio veramente diverso. Solo la vista di questa cascina, da poco ristrutturata, mi ha rallegrato e rilassato. Certamente la cura con la quale era stata preparata questa festa, la pulizia, l'ordine, la disponibilità delle persone che ci hanno accolto hanno dimostrato quanto questa ditta, Molino Rivetti, da poco entrata nel mercato del "senza glutine" ci tenesse a presentarsi nel migliore dei modi. Sembrava di tornare indietro nel tempo quando le fattorie erano così vive, dove le famiglie patriarcali numerose vivevano tutte insieme, dove il lavoro veniva svolto con fatica ma soddisfazione, dove i bambini giocavano tutti insieme e rallegravano l'aia senza timore di fare chiasso. Eravamo veramente in tanti in questa fattoria tutta per noi, sicuramente più di 200 tra genitori e bambini. Il tutto si è svolto nel più semplice dei modi senza uno schema fisso e, visto l'interessamento di tutti, ognuno ha avuto il proprio spazio per chiedere, operare, scambiarsi consigli. A nostra disposizione avevamo tre enormi tavoli, distribuiti lungo il porticato, con un addetto per tavolo che dimostrava ed insieme verificava come si lavorava prima la pasta, poi i dolci e qualunque cosa venisse richiesta. Un altro banco era attrezzato con un forno per la cottura dei prodotti che si stavano preparando ed altri tre fornelli dove inserendo la materia prima senza manipolazione si ottiene il prodotto finito. Addirittura un angolo pizza con un vero fuoco di legna dove i bambini si facevano il proprio fondo pizza con la pasta precedentemente preparata e tre persone provvedevano a farcirla secondo l'esigenza dei piccoli e farla cuocere. Oltre a ciò che ognuno si stava preparando, all'interno c'era un'intera tavola imbandita di dolci di ogni tipo, pane e focacce ecc.. con una coreografia creata a regola d'arte. Penso che oltre ai pizzaioli colui che ha lavorato più di tutti è stato il clown che intratteneva i bambini con giochi vari e che veniva assediato quando preparava i palloncini con forme diverse a seconda delle richieste.

E' stata una festa grande per la semplicità e spontaneità con la quale è stata preparata. Sono stati distribuiti grembiuli, magliette e bellissime bandane, verso la fine della festa la nostra rappresentante AIC Anna Rovetta ha presentato la tenerissima bambina Anna alla quale è stato dedicato il nome della linea dei prodotti dietetici "Il Pane di Anna" e ha proceduto poi all'estrazione di un fornetto e di tre simpaticissimi pupazzi dei fumetti, capolavori fatti con i palloncini; il tocco finale del caffè è stato veramente apprezzato dagli adulti. Anche Alessia vuole dire la sua: *"E' stato proprio bello non pensavo di vedere tanti bambini che mangiavano come me senza glutine e di imparare a fare la pasta per la nostra pizza. Mi piacerebbe farlo ancora"*. La presenza della dott.ssa Pillan ha fatto immenso piacere ai bambini che in questa maniera e sotto questa forma l'hanno potuta vedere senza camice ma soprattutto fuori dalla struttura sanitaria. Un grazie infinito alla Famiglia Rivetti e a coloro che hanno collaborato.

SEGNALAZIONE HOTEL

Lettera Firmata

Buongiorno a tutti... sono la mamma di una bimba celiaca di Bergamo, associata quindi a voi, volevo informarvi che siamo stati con la bimba in vacanza all'isola d'Elba, esattamente località Procchio, alloggiati all'Hotel Brigantino dove tutto il personale si è "prodigato" (poichè conoscono il "problema" dell'intolleranza al glutine!!) a cucinare e servire il cibo alla bimba nel modo adeguato..infatti mia figlia è stata benissimo, non abbiamo mai avuto il minimo dubbio sull'eventuale "contaminazione" del cibo, tanta era la premura del cuoco e il riguardo dei camerieri. Mi sembra doverosa la segnalazione in quanto, abbiamo avuto quest'anno non poche difficoltà a prenotare le ferie proprio per la celiachia della bambina... Spero che la segnalazione possa esservi utile per eventuali richieste di informazione su "hotel" adeguati all'isola d'Elba. Distinti saluti.

LE LETTERE DEGLI ASSOCIATI

CELIACHIA: E' UN DISAGIO!

Rossano Cereda

Innanzitutto ciao!

Mi chiamo Rossano Cereda e non so nemmeno se questo è l'indirizzo giusto per mandare questa mail (vorrei fosse pubblicata sul prossimo numero informativo)!

Perchè vi scrivo?

Ho scoperto di essere celiaco 5 anni fa (ora ne ho 33) e questa cosa è stata abbastanza drammatica non tanto per l'abbandono dei gusti della cucina mediterranea (comunque un bel trauma), ma soprattutto per il disagio che si crea vivendo e lavorando in giro per il mondo. Questo sfogo, perchè anche sull'ultimo numero del vostro notiziario leggo di persone affette da questa malattia affermare che si può vivere una vita regolare ...beh, non sono affatto d'accordo diciamo che si può vivere arrangiandosi! gioco a pallavolo in modo agonistico e oltre ai 3 allenamenti la settimana ho la partite il sabato sera,

...sapete cosa significa arrivare in un ristorante alle 23.30/24 e chiedere al ristoratore qualcosa di diverso da una pizza? (con 12 compagni di squadra al seguito affamati che si fermerebbero al primo ristorante utile)

...sapete cosa significa lavorare in esterna e soprattutto all'estero dalle 8 di mattina alle 8 di sera senza pausa ristorante a mezzogiorno dove tutti si rifocillano di panini!??

Poi evitare condimenti e formaggi fusi, perchè chi sa se sono contaminati o no (spiegalo in olandese o in qualche altra lingua impossibile!)...quindi trasferte di settimane a mangiarsi bistecche alla piastra frutta e verdura.

Uno dopo un po' ne ha anche le scatole piene! Beh tutto questo solo per capire se questo non è un arrangiarsi oppure effettivamente è una vita regolare, ma probabilmente io non riesco ad abituarmi. Non nascondiamoci dietro i fili d'erba, il problema c'è e per risolverlo bisogna solo arrangiarsi.

Non so se questa mail un po' negativa verrà pubblicata, ma perlomeno ci tento! So anche che c'è di peggio, ma io ho questo quindi posso solo raccontare la mia esperienza!

Grazie per i 5 minuti che mi avete dedicato leggendo la mail.

Egregio Sig. Cereda, ho letto la sua mail e se lei ci autorizza alla pubblicazione verrà sicuramente inserita nel prossimo numero AIC Lombardia Informa e potremo inviarla alla redazione di Celiachia Notizie.

Non facciamo assolutamente CENSURA, rispettiamo le opinioni di tutti, sia di chi vive la "condizione celiachia" con "facilità e senza grandi disagi", sia di chi la vive con "difficoltà, affrontando i disagi con un po' di rabbia"; anzi la sua lettera susciterà sicuramente un dibattito sia al nostro interno che da parte dei soci.

Attendiamo la sua autorizzazione e rimaniamo a sua disposizione

Cordiali saluti

*Rossella Valmarana
Presidente*

RINGRAZIAMENTI IN MUSICA

Smeralda Fumagalli

Sono Smeralda, volevo informarvi che grazie all'Associazione Italiana Celiachia, ai referenti della zona di Monza (i coniugi Paolo e Anna Modenese) e alla Sig.ra Michela Bruno quest'estate ho passato una settimana bellissima presso la festa "MusicheMondo" che si è tenuta a Cassano d'Adda dal 22 al 27 luglio. L'idea di allestire uno stand dell'AIC è stata molto carina in quanto ha permesso a molte persone celiache di avere un nuovo punto di riferimento e di assaggiare alcuni prodotti nuovi.. Sarei contenta se l'anno prossimo, organizzandosi con un certo anticipo, si riuscisse a fare di più, ad esempio poter cucinare pizze o focacce attirando in questo modo molti più giovani, io ad esempio ho assaggiato la birra e se avessi potuto mangiare anche una pizza sarei stata più contenta. Ringrazio quindi tutte le persone citate sopra, l'Associazione e Voi naturalmente per la collaborazione che date ogni giorno.





3a GIORNATA MONDIALE DELLA CELIACHIA

DOMENICA 9 MAGGIO 2004

Cari Soci,

AIC Regione Lombardia è felice di informarvi che per il terzo anno consecutivo sarà organizzata la marcia non competitiva, a Milano e a Roma, aperta a tutti coloro che vorranno passare una domenica insieme al fine di essere solidali con gli obiettivi dell'Associazione.

Sono in fase di definizione tutti i dettagli relativi al percorso, alle iniziative di contorno ed alle modalità di iscrizione.

Chi volesse raggiungere Milano comodamente e senza problemi di parcheggio (ad eccezione dei residenti in Milano e provincia) potrà nuovamente fruire del servizio pullman appositamente predisposto.

Nei prossimi mesi Vi invieremo ulteriori informazioni ed aggiornamenti.

In occasione del Congresso Regionale di AIC Lombardia che si svolgerà a Milano il 20 marzo 2004, vi verrà consegnata la scheda di partecipazione e i dettagli della manifestazione: potrete iscrivervi il giorno del congresso oppure inviare la scheda compilata tramite fax.

***VI ASPETTIAMO NUMEROSI PER TRASCORRERE
UNA SPLENDIDA GIORNATA***

Associazione Italiana Celiachia
Regione Lombardia

Milano, ottobre 2003