

Verbale Assemblea Ordinaria svoltasi il 17 marzo 2001 presso il Centro Congressi Leonardo da Vinci, Milano

A seguito di regolare convocazione, per lettera e attraverso il notiziario regionale, si è riunita, in seconda convocazione, il giorno 17 marzo 2001, presso il Centro Congressi Leonardo da Vinci in Milano, Via Senigallia, n. 6, l'Assemblea Ordinaria degli associati della AIC Lombardia - ONLUS. Alle ore 9.13 la Presidente uscente dell'Associazione Italiana Celiachia - Regione Lombardia ONLUS, Enrica Semperboni apre l'assemblea, funge da Segretario Emanuele Ortoleva, membro del consiglio direttivo uscente. La Presidente introduce il Consulente Legale dell'Associazione Avv. Degani che illustra le modalità delle votazioni. Viene comunicato che, in seguito all'invito contenuto nella convocazione, sono già state presentate 11 candidature al Consiglio Direttivo e 5 al Collegio dei Revisori dei Conti, e che eventuali altre candidature andranno presentate entro le ore 10.

Il socio Luca Crotti chiede di limitare l'eleggibilità ai soli soci celiaci o genitori di celiaci; l'avv. Degani fa notare che una tale proposta si configura come modifica di statuto e quindi non può essere discussa in Assemblea Ordinaria.

L'assemblea viene invitata a esprimere il proprio assenso affinché, secondo la consuetudine, i soci minorenni possano essere rappresentati da un genitore: l'Assemblea, per alzata di mano, approva all'unanimità. La Presidente riferisce sull'attività svolta dall'associazione nell'anno 2000. Viene in particolare sottolineato il notevole incremento del numero di soci, che ha ormai superato i 4000, e in conseguenza di tale crescita il lavoro della segreteria sia diventato un impegno ed un onere notevole.

Un particolare ringraziamento va ai referenti provinciali ed a tutti i volontari che stanno sostenendo il peso dell'organizzazione di questa giornata. Vengono inoltre ricordati il notiziario regionale, la cui redazione è stata avviata nel corso dell'anno, e il buon andamento del Progetto Ristorazione che ha superato il numero di 15 ristoranti aderenti. Una particolare menzione merita la ricerca scientifica che nel corso del 2000 ha comportato un eccezionale impegno economico dell'Associazione come dimostrato dal bilancio consuntivo. La tesoriere Milena Battello illustra il bilancio consuntivo dell'esercizio 2000 che viene approvato, per alzata di mano, a larga maggioranza, con un voto contrario (Anna Chiapparino) e 2 astenuti.

Viene successivamente sottoposto all'approvazione dell'Assemblea il bilancio preventivo per l'esercizio 2001 che avviene approvato, per alzata di mano, a larga maggioranza, nessun voto contrario e 7 astenuti.

La Presidente auspica che il prossimo Consiglio Direttivo prosegua l'attività svolta dal consiglio uscente nelle seguenti direzioni: informazione non solo nei confronti dei soci, ma dei medici di base e delle mense scolastiche; sviluppo della ricerca sia in campo strettamente medico che in quello delle scienze alimentari. Dopo di che la Presidente presenta il Presidente della Federazione Nazionale Adriano Pucci e lo invita a prendere la parola.

Il Presidente Nazionale, ricordando il nuovo assetto nazionale dell'AIC ricorda la necessità di un armonico rapporto tra le attività regionali e le attività della Federazione.

Rileva come il Progetto Ristorazione abbia bisogno di fare un salto di qualità e come sia necessario dare una maggiore visibilità alla celiachia. A questo scopo è in atto un progetto federale con la collaborazione di una società di consulenza. Illustra l'avvio di nuovo piano di attività di ricerca della Task Force e di una nuova raccolta fondi per la ricerca.

La Presidente Enrica Semperboni annuncia che alle 11 candidature già presentate se ne sono aggiunte altre due e presenta i candidati Luca Crotti e Luciana Ferri. Il candidato Luca Crotti chiede di prendere la parola per presentare la sua candidatura. Alle ore 10.19 hanno inizio le operazioni di voto, la commissione elettorale è composta dai soci Osvaldo Chiola, Gianni Pozzi e Piero Zarcone.

Durante le operazioni di voto si svolge il Convegno Medico.

Alle ore 12.30 circa le operazioni di voto hanno termine e vengono comunicati i risultati delle votazioni per il Consiglio Direttivo:

Schede distribuite	225
Schede votate	217
Voti validi	216
Voti bianchi	1

Hanno ottenuto voti:

Rossella Valmarana	173
Enrica Semperboni Scotti	143
Giuseppe Scotti	132
Milena Battello Allais	131
Gianluca Maris	102
Leonardo Jacovelli	95
Annalisa Giuzzi Pontiggia	94
Maria Jesus Roig Di Matteo	89
Lorenza Contardi	88
Mario Meller	82
Emanuele Ortoleva	81
Luca Crotti	77
Luciana Ferri	35

Risultano così eletti: Rossella Valmarana, Enrica Semperboni Scotti, Giuseppe Scotti, Milena Battello Allais, Gianluca Maris, Leonardo Jacovelli, Annalisa Giuzzi Pontiggia, Maria Jesus Roig Di Matteo, Lorenza Contardi, Mario Meller, Emanuele Ortoleva.

Non essendo state presentate ulteriori candidature per il Collegio dei Revisori dei Conti, le candidature presentate risultano essere:

Giuliana Arpini
Pietro Di Matteo
Giovanni Rovetta
Giuseppe Brignoli (supplente)
Osvaldo Chiola (supplente)

Tali candidature vengono sottoposte a votazione per alzata di mano e approvate a maggioranza assoluta, nessun contrario, nessun astenuto, per cui tutti i candidati risultano eletti.

L'assemblea ha termine alle ore 12.45 circa

Il Presidente: Enrica Semperboni
Il Segretario: Emanuele Ortoleva

Il saluto del Presidente: Rossella Valmarana

Cari Soci,
a nome del Consiglio Direttivo neo eletto e personale, desidero ringraziare tutti coloro che in questi 22 anni di vita di AIC Lombardia, con il loro impegno, con il loro lavoro svolto anche nell'ombra, hanno contribuito allo sviluppo e alla crescita della "nostra" Associazione.

Cercheremo di farci conoscere sempre di più, non solo dai celiaci non ancora nostri soci, ma anche dal personale sanitario (medici, dietisti, dietologi, infermieri), dal mondo scolastico (docenti e non docenti), dal mondo della ristorazione (ristoranti, pizzerie, alberghi, catering, scuole alberghiere),

Ma DOBBIAMO diffondere la conoscenza della celiachia all'opinione pubblica, partecipando a manifestazioni pubbliche; nel 2001 siamo stati e saremo presenti:

- a 3 manifestazioni di Volontariato (Milano - Carnate - Lodi)

- a Telethon

- all'organizzazione e/o partecipazione a manifestazioni aperte alla cittadinanza (Risate e Risotti a Milano - Gara di Sci al Passo del Tonale, Torneo di Calcio a Fino Mornasco, Rassegna Gastronomica a Lodi).

A diverse manifestazioni abbiamo dovuto rinunciare (a Varese, ma in particolare a Milano e prov.) per mancanza di volontari: sono necessarie molte, molte persone che possano dedicare qualche ora alla nostra Associazione!

Elezioni nuove cariche Consiglio Direttivo AIC Lombardia

Giuseppe Scotti

Referente Provinciale Bergamo

Il giorno 2 Aprile 2001 si è tenuta la riunione del nuovo Consiglio Direttivo di AIC Lombardia eletto nell'Assemblea Ordinaria del 17 Marzo 2001. Nella riunione del 2 aprile si è provveduto ad eleggere le seguenti cariche:

Presidente: Rossella Valmarana
Vice Presidenti: Gianluca Maris, Enrica Semperboni
Segretario: Emanuele Ortoleva
Tesoriere: Milena Battello Allais
Consiglieri: Lorenza Contardi, Annalisa Giazzi Pontiggia, Leonardo Jacovelli, Mario Meller, Maria Jesus Roig Di matteo, Giuseppe Scotti

Il consigliere Giuseppe Scotti curerà la redazione del Notiziario Regionale, fungerà da Coordinatore dei Referenti Provinciali e terrà i contatti con la redazione di Celiachia Notizie.

Appuntamenti :

La Referente di Lodi, Lina Cumbo, cerca, per la giornata del del Volontariato il prossimo 9 Settembre, un aiuto da parte di altri associati. Telefonatele (0371.411948) per concordare la Vostra partecipazione.

Il giorno 10 Settembre alle ore 19.30 a Bergamo si terrà il secondo Corso di Alimentazione Alternativa con la dietista Rossana Maraschi. Non verrà inviata comunicazione scritta agli Associati.

Il programma della serata è pubblicato sul sito Internet di AIC Lombardia; per informazioni e per prenotarsi telefonare a Giuseppe Scotti tel 035.401539.

Prodotti a marchio Provamel

Caterina Pilo

Gruppo Lavoro Marchio

Marina Marengo *Coordinamento Commissione Fondi*

Cari Associati

come più volte ricordato (rimandiamo a tal proposito ai verbali d'Assemblea Nazionale e di Consiglio Direttivo dell'ultimo anno, oltre che agli articoli apparsi su CN) l'attività che AIC svolge, in merito al marchio spiga sbarrata, non riguarda soltanto la concessione dell'utilizzo del marchio, ma anche la protezione dello stesso, dato il frequente utilizzo del simbolo da parte di produttori che agiscono senza l'autorizzazione delle Associazioni. In tal modo si espresse il gruppo di lavoro interno all'AOECS nella riunione di Bruxelles del 12/2/2000, quando si concordarono le linee guida delle azioni che ogni Associazione Nazionale doveva attuare.

Tra le aziende contattate allo scopo di verificare l'origine dell'utilizzo del marchio inserito nelle confezioni dei prodotti, invitandole ad interromperne l'utilizzo, è **compresa la ditta KI, distributrice dei prodotti a marchio PROVAMEL.**

A seguito di numerosi solleciti di risposta, ci è pervenuta una lettera direttamente dalla PROVAMEL, che ci comunica di aver preso le misure necessarie affinché il simbolo della spiga sbarrata non sia più inserito nelle confezioni dei loro prodotti. E' in atto un completo restyling, che non prevede l'inserimento della spiga sbarrata, ma i prodotti con le nuove confezioni arriveranno in Italia soltanto nell'Agosto 2001.

Pertanto, fino ad esaurimento delle scorte, si potranno ancora trovare prodotti PROVAMEL che riportano un simbolo che si richiama alla spiga sbarrata, il cui utilizzo non è stato concesso da A.I.C. e pertanto i prodotti non sono stati sottoposti alle verifiche contenute nel protocollo per la concessione dell'utilizzo del marchio.

Novità!! AIC e Televideo

Da maggio AIC è presente su Televideo con una pagina dedicata agli annunci relativi ai prodotti eliminati dal Prontuario; tali informazioni saranno aggiornate ogni giovedì e resteranno visibili per una settimana. In mancanza di notizie la pagina potrebbe non essere presente.

La pagina di riferimento è la pagina della Salute (vedi 440).

Calendario dei Prossimi Avvenimenti

BERGAMO: Novembre: Laboratorio di Cucina

BRESCIA:

MILANO: Settembre/Ottobre: Corso Cucina

13 Ottobre: Congresso Nazionale per gli Associati

PAVIA: 12 Ottobre: Congresso Internazionale per i Medici

LODI – CREMONA – MELEGNANO/PAVIA:

6 Ottobre: Presentazione farine Farmo-Finax

LODI: 9 Settembre: Giornata del Volontariato

19 Ottobre e 8 Novembre Ottobre Lodigiano

VARESE: 15 Ottobre: Laboratorio di Cucina

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.

Relazione sul Convegno scientifico e la Tavola rotonda su Ristorazione, Refezione scolastica e celiachia tenutosi in occasione della Assemblea Ordinaria dell' AIC Lombardia del 17 marzo 2001.

In occasione dell'Assemblea dei soci di AIC Lombardia, del 17 marzo 2001, si è tenuto un convegno scientifico dedicato sia alla ricerca in campo strettamente medico che a quella nel campo delle scienze alimentari, che sempre più sta diventando un tema importante, per le sue implicazioni con la dieta. Nel pomeriggio, si è svolta una tavola rotonda sul problema della ristorazione e della refezione scolastica che ha suscitato una attenta e puntuale partecipazione da parte dei soci presenti.

Il convegno scientifico era diviso in due parti: la prima, intitolata **La Ricerca Oggi** dedicata ad alcuni temi di ricerca clinica legati alla celiachia, era moderata dalla Dott.ssa Maria Teresa Bardella, Consulente Scientifico AIC Regione Lombardia ONLUS.

Il Prof. Antonio Calabrò, Consulente Scientifico AIC Nazionale, ha parlato sul tema *Transglutaminasi e celiachia*. Dopo un'introduzione sulla biochimica delle transglutaminasi, è stato mostrato il ruolo fondamentale della transglutaminasi tissutale nella trasformazione della gliadina, rendendola più attiva nei confronti del sistema immunitario. E' stato poi affrontata l'applicazione diagnostica, del dosaggio della transglutaminasi, sottolineando la stretta connessione tra anticorpi anti-endomisio e anticorpi anti-transglutaminasi, e confrontando pregi e difetti dei due metodi.

L'argomento affrontato dalla Prof.ssa Nicoletta Ansaldo, Consulente Scientifico AIC Piemonte, è stato: *Alterazioni tiroidee e celiachia*. Essa ha illustrato come tra i familiari dei celiaci ci sia una maggiore incidenza della tireopatia autoimmune e come maggiore sia l'incidenza della celiachia tra i pazienti affetti da tale forma di tireopatia, mostrando, inoltre, come le due malattie autoimmuni siano connesse agli stessi geni del complesso HLA.

Il Prof. Giorgio Menardo, Consulente Scientifico AIC Liguria, in *Nuovi aspetti della celiachia nei soggetti adulti*, ha fatto un panorama delle diagnosi in età avanzata, soffermandosi sulla insorgenza dell'osteoporosi e facendo, inoltre notare come, più è protratta l'esposizione al glutine, più aumenta il rischio di sviluppare anche altre malattie autoimmuni.

La seconda parte del convegno dal titolo **La Ricerca Oggi in Lombardia**, è stata dedicata alla presentazione dei risultati dei progetti di ricerca finanziati dall'AIC Lombardia nel corso dell'ultimo anno.

La Prof.ssa Annamaria Giunta, Consulente Scientifico Comitato Task Force AIC, ha introdotto, chiarendo la distinzione tra i progetti di ricerca finanziati dall'AIC nazionale che dato il loro carattere di indagine fondamentale si svolgono su tempi lunghi e i progetti regionali che, invece, presentano un taglio più clinico.

La prima relazione, *Valutazione dell'Indice Glicemico di alimenti senza glutine*, è stata presentata dalla Dott.ssa Marisa Porrini, Dip. di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Sez. Nutrizione, Università degli Studi di Milano. Data la composizione, necessariamente diversa degli alimenti dietoterapeutici senza glutine, si è cercato di rispondere alla domanda: se le loro caratteristiche, dal punto di vista nutrizionale, fossero significativamente diverse da quelle degli alimenti tradizionali. Sono stati presentati i risultati della ricerca sia in laboratorio che su un gruppo di volontari celiaci, e uno di controllo, da cui si ricava che l'amido dei prodotti senza glutine risulta più digeribile quindi più rapidamente disponibile all'organismo.

Il tema della ricerca presentata dalla Dott.ssa Nicoletta Guerrieri, Dip. di Scienze Molecolari Alimentari, DISMA, Sez. di Biochimica, Università degli Studi di Milano, era *Modificazione Gliadina*. l'obiettivo è stato quello di studiare la possibilità di ottenere una gliadina modificata in modo tale da essere inattiva dal punto di vista della risposta immunitaria dei soggetti celiaci e contemporaneamente mantenere le caratteristiche necessarie per una corretta panificazione. Vengono illustrati dei risultati preliminari in cui si illustra la possibilità di legare la gliadina all'amido.

A conclusione del convegno la Prof.ssa Annamaria Giunta, Consulente Scientifico Comitato Task Force AIC, ha presentato il bilancio della Task Force, la cui raccolta ha superato il miliardo di lire ed ha permesso di finanziare per 200 milioni ricerche in genetica e per 600 milioni in immunologia. E' stato, poi, presentato il quadro delle attività future che saranno intraprese dal nuovo comitato che, in sostituzione del precedente ormai arrivato a scadenza, gestirà la Task Force AIC; la nuova raccolta fondi sarà affidata ad una società specializzata.

Viene aperta al pubblico la discussione sugli interventi della mattinata. Il Prof. Corazza viene invitato da aggiungersi ai relatori per rispondere alle numerose domande del pubblico che provocano una pluralità di interventi

da parte dei relatori che spesso vengono invitati ad un confronto tra loro sui temi del convegno.

Dopo il pranzo si è svolta la tavola rotonda: **Ristorazione, Refezione Scolastica e Celiachia**, che è stata moderata dalla: Prof.ssa Enrica Semperboni Scotti, Presidente AIC Regione Lombardia ONLUS e dalla Sig.ra Rossella Valmarana, Dietista, AIC Regione Lombardia ONLUS

La Dott.ssa Elena Sironi, Referente Lombardia Progetto Ristorazione AIC, ha fatto il punto sull'attuazione del *Progetto Ristorazione* in Lombardia. Il numero di ristoranti aderenti al progetto è ormai 15, numero che può sembrare esiguo, ma si è preferito lavorare con prudenza, nell'accettare le adesioni, privilegiando la sicurezza e la qualità.

La Sig.ra Margherita Pedighieri, Dietista, ASL MI 2 Melegnano, ricordando che la legge sul diritto allo studio riconosce al momento del pasto il carattere di momento educativo, ha sottolineato come il problema delle diete debba coinvolgere tutte le figure coinvolte nel servizio di refezione scolastica insegnanti, amministratori, ASL. I genitori di bambini celiaci sono stati sollecitati a considerare l'importanza delle commissioni mensa.

La Dott.ssa Paola Mimmo, Responsabile Refezione Scolastica, Azienda CIR - sede di Milano, ha illustrato le procedure osservate dell'azienda nella fornitura delle diete speciali.

La Dott.ssa Nicoletta Castelli, Dirigente Medico, Servizio Medicina Preventiva della Comunità, ASL MI 3 Monza, ha descritto il lavoro di informazione e formazione che viene svolto nei confronti del personale di cucina, delle mense che operano nel territorio dell'ASL MI 3, sottolineando l'importanza che il bambino celiaco non sia discriminato e non si senta diverso, per il quale motivo, è necessario che i pasti privi di glutine siano il più possibile analoghi a quelli serviti agli altri bambini.

Segue l'intervento della Sig.ra Luciana Ferri, Referente per la Provincia di Pavia AIC Lombardia, che si è soffermata sulla sua esperienza di madre di un bambino celiaco.

La Prof.ssa Enrica Semperboni ritorna sull'importanza che i genitori partecipino agli organi di controllo, come le commissioni mensa.

Si apre tra il pubblico un dibattito durante il quale il numero e la cui vivacità degli interventi, che riportano sia esperienze positive, sia più spesso esperienze negative, dimostrano quanto il problema delle mense scolastiche sia di particolare attualità in questo momento.

Rinnovo Quota Associativa

Abbiamo ricevuto in sede questa lettera di una Associata in risposta alla lettera che viene inviata agli Associati in ritardo con il versamento della quota associativa – Il Consiglio Direttivo

◆ Ho ricevuto in questi giorni la Vostra comunicazione in merito al mancato rinnovo della quota associativa.

Vi ringrazio per avermi sollecitato perché pensavo di avere già rinnovato da tempo, mi scuso per non averlo fatto ad inizio d'anno ma ho sempre rinnovato in occasione del Congresso annuale che quest'anno ho disertato per ragioni familiari e di conseguenza ho dimenticato il rinnovo che però ho fatto in data 3-5-01.

Nulla di quanto fate per l'Associazione che io conosca ha creato in me motivo di insoddisfazione, anzi è esattamente il contrario, e tutto quanto riportato nel Vostro sollecito lo condivido appieno. Mi scuso ancora e ... avanti tutta !!!!

Lettera firmata

Viva gli Sposi

◆ Il Consiglio Direttivo AIC Lombardia desidera ringraziare due coppie di sposi ed in particolare Ilaria e Mirella per la loro splendida iniziativa. Entrambe infatti, in occasione del loro matrimonio, hanno deciso di donare ad AIC per la ricerca scientifica l'equivalente della spesa dedicata alle bomboniere.

AIC ha preparato un cartoncino intestato su cui Ilaria e Mirella spiegavano agli invitati la loro scelta.

Non ci resta che augurare loro un oceano di felicità ovviamente senza glutine. Viva gli sposi!!

Il Consiglio Direttivo

Celiachia e diabete o diabete e celiachia?

Annalisa Giazzi Pontiggia

Referente Provinciale Como

Su invito della Associazione Diabetici di Como, sono stata invitata a tenere una relazione presso la loro sede sulla Celiachia.

In qualità di Referente provinciale ho cercato di rispondere a tutte le loro domande e curiosità e sono venuta a conoscenza anche nella mia città circa il 10% degli iscritti all'Associazione Diabetici sono anche Celiaci. Risulta che tale percentuale rispecchi anche la media nazionale.

Mi è stato richiesto di legare maggiormente le 2 associazioni soprattutto in occasione di qualche festa e la cosa mi sembra molto carina, ma ciò che maggiormente è scaturito dall'incontro è che i Diabetici gradirebbero una maggiore visibilità su "Celiachia Notizie."

Mi è stata fatta una proposta che a mia volta rivolgo a Voi

E' possibile realizzare una pagina fissa su Celiachia Notizie che tratti in particolare modo del Diabete e Celiachia abbinati?

Sono sicura che nel comasco un paio di persone potrebbero darci una mano ma vorrei chiedere, a tutti Voi che leggete, se tale pagina su Celiachia Notizie Vi possa interessare, se ne vedete la necessità o se qualcuno se la sente di scrivere qualche articolo su questa doppia problematica. Io personalmente penso che tale pagina ad hoc possa interessare tutti quei

celiaci con nuova diagnosi di diabeteaiuterebbe inoltre a risolvere anche i primi, non facili, problemi di dieta abbinata!

I diabetici-celiaci inoltre sono sempre alle prese con lo studio di alimenti a basso valore di zuccheri, grassi e proteine, si potrebbe quindi sfruttare questa pagina su Celiachia Notizie, acquisendo anche pubblicità a pagamento dalle Aziende dei prodotti dietetici...perché no?

La mia è una semplice proposta e mi piacerebbe ricevere un riscontro dal ns Notiziario Regionale, da Celiachia Notizie, dalle famiglie di diabetici e anche da qualche medico che mi sta leggendo questa lettera.

Resto a disposizione e porgo i miei più cordiali saluti

Le manifestazioni di Como: Festa della Celiachia – Calcio e solidarietà

Annalisa Giazzi Pontiggia

Referente Provinciale Como

Anche quest'anno, il giorno 3 Giugno, per il 5° anno consecutivo la Società Sportiva GS Juniores ha organizzato all'interno del suo tradizionale Torneo, una giornata di solidarietà in favore della nostra Associazione. Tutto è andato molto bene, per il tempo, il pranzo senza glutine e per il numero dei partecipanti alla giornata. Sono intervenuti anche una cinquantina di celiaci della provincia di Como -Lecco e Nord di Milano e tutto si è svolto in modo molto simpatico ed informale. E' stato così piacevole scambiarsi informazioni e ricette!

Complimenti alla squadra di Appiano Gentile che ha vinto la Coppa, ma i nostri complimenti più sinceri vanno al Signor Giuseppe Caporaso, a tutti i volontari che hanno lavorato dalle 8 alle 24.00, all'arbitro Signor Arnaboldi, agli Sponsor, a Claudia Rossini Galli e a tutti Voi che siete intervenuti. Grazie a questa splendida squadra, la "Giornata alla celiachia" ha fruttato Lit 4.000.000 a favore del progetto Ricerca - Regione Lombardia.

L'anno prossimo, sempre la prima domenica di Giugno, si rifa'...venite tutti.

Le manifestazioni di Melegnano

Leonardo Jacovelli

Referente Provinciale Milano - Melegnano

Anche quest'anno come di consueto avviene da vari anni, nell'aula magna dell'Ospedale Predabissi di Melegnano, è stata organizzata la "Festa degli Auguri di Natale 2000".

La festa organizzata dai volontari dell'A.B.I.O. e dall'AIC Lombardia è stata una piacevole occasione di incontro tra bambini, ragazzi ed adulti allietata da storie e musiche eseguite da un complesso musicale e la presenza di giocolieri che hanno distribuito un piccolo dono ad ogni bimbo.

La festa è terminata con un gradevole rinfresco tra dolci e bevande adatti ad ogni gusto ed esigenza e la promessa di rivederci tutti e di più l'anno prossimo, Auguri a tutti..

GRANO MODIFICATO E CELIACHIA: AIC CHIEDE INDAGINE MINISTERI SANITÀ E POLITICHE AGRICOLE

Comunicato stampa del 9 maggio 2001

L'aumento esponenziale dei casi di intolleranza al glutine negli ultimi anni potrebbe essere collegato all'introduzione nella dieta di grano modificato con radiazioni?

E' quanto si chiede l'AIC dopo le notizie pubblicate ieri in Germania. AIC – che ricorda come la celiachia sia passata in breve tempo da essere considerata una malattia rara ad essere riscontrata in un individuo su 100/150 - chiede a questo punto al Ministro della Sanità ed a quello delle Politiche Agricole di avviare una seria indagine, anche in collaborazione con i propri esperti, per appurare la veridicità della notizia.

“ Ad oggi i celiaci diagnosticati in Italia sono 35 mila – ricorda il presidente Nazionale Adriano Pucci – ma si tratta della punta di un iceberg, in quanto secondo le stime ci sono ben 350 mila italiani che hanno la celiachia, soffrono di piccoli o grandi disturbi (che possono andare da una semplice anemia, all'impossibilità di avere figli, a forme gravi di diarrea), ma non sono ancora stati diagnosticati. Considerando il fatto che fra le complicazioni della celiachia non trattata ci sono varie forme di linfonodi e tumori del tratto gastrointestinale, si capisce come tutti questi soggetti siano quotidianamente sottoposti a un grave rischio per la loro salute”

Secondo AIC, inoltre, la notizia che la maggior parte del grano utilizzato in Italia fosse stato modificato con radiazioni nucleari per renderlo geneticamente più produttivo e più ricco di glutine (la proteina responsabile dello scatenarsi della celiachia), era già circolata in passato, per questo chiede che oggi la stessa venga vagliata attentamente e con maggiore severità dai responsabili della salute.

Il sito dell'Associazione – www.celiachia.it - provvederà a segnalare on-line tutti gli sviluppi del caso.

**Ufficio Stampa AIC
ALI6 Comunicazione**

Solidarietà 23/03/2001

Salve, mi chiamo Paola Retaggi, sono una volontaria italiana operante per una NGO (Intersos) in Montenegro. Lavoro presso il campo Roma che accoglie i profughi scappati dal Kosovo durante la guerra del 1999. Al nostro campo è ospitata una famiglia con un bambino celiaco. La piccola si chiama Selda ha 4 anni e pesa circa 9 Kg. Le possibilità di trovare cibo speciale, qui in Montenegro, per questo bimbo sono nulle. Inoltre la famiglia non ha assolutamente possibilità di acquistare alcun cibo per lui, in quanto priva di risorse economiche. Purtroppo non abbiamo fondi di emergenza da destinare a Selda. Mi potete aiutare in qualche modo? Mi auguro di cuore che potrete aiutarci. Grazie infinite Paola.

Il Consiglio Direttivo di AIC Regione Lombardia ONLUS ha il piacere di comunicarLe che ha deliberato di impegnarsi per un anno a fornire un aiuto di lire 100.000 mensili per l'acquisto di alimenti adeguati alle esigenze nutrizionali della piccola Selda e di verificare la possibilità di inviare alimenti dietoterapeutici.

Un esempio da seguire

Emilio Tinchelli - Segrate - MI

Prendo spunto dall'intervento, tenuto nel corso dell'Assemblea Regionale dello scorso marzo, molto concreto ed apprezzabile del nostro nuovo Presidente Nazionale Sig. Pucci, il quale tra l'altro ha dichiarato che l'AIC lo scorso anno si era posta l'obiettivo di raggiungere i 20.000 Associati e questo obiettivo, anche se di poco, è stato superato. Il Sig. Pucci ha aggiunto che per qualsiasi Associazione che debba dialogare e confrontarsi con le Istituzioni, il numero degli Associati è di fondamentale importanza per "avere peso, visibilità ed ottenere udienza".

Anche il grande giornalista Leo Longanesi quando diceva che un cretino è un cretino, due cretini sono cretini ma 1.000 cretini diventano una forza intendeva questo, e noi, nel nostro interesse, dobbiamo diventare ancora più numerosi per essere forti e sempre visibili.

Condividendo quindi il pensiero del Presidente, con mia moglie abbiamo pensato quest'anno di ripartire l'importo che avevamo programmato di versare all'AIC in diverse quote. La prima e più consistente a nome di nostra figlia Erica che ha il problema, ed altre tre nuove adesioni fatte rispettivamente a nome del nuovo medico curante di nostra figlia, molto interessato a conoscere meglio tutto ciò che riguarda la celiachia, ed altre due a nome di nostri parenti vicini alla nostra Associazione. In questo modo quest'anno, a parità di contributo per l'Associazione, abbiamo creato tre associati in più rispetto all'anno scorso.

Questo è un suggerimento che mi sento di dare a tutti coloro che ovviamente decidono di versare più della quota minima.

È chiaro che per evitare il rischio di controproducenti riduzioni del numero di associati negli anni successivi, chi decide di seguire questa idea dovrà cercare di mantenere nel tempo almeno il numero di quote dell'anno precedente; quindi meglio anche una sola quota aggiuntiva e costante negli anni, piuttosto che parecchie quote una tantum.

Risate e Risotti

Maria Teresa Ortoleva - Milano

Una domenica, l'11 marzo, io e papà, siamo andati in piazza S. Carlo, a Milano per un'allegria risottata, in compagnia dell'Associazione Cuochi di Milano, che ci hanno offerto un ottimo risotto allo zafferano accompagnato da vino bianco.

Davanti al bancone c'era una vera ressa, sia di curiosi, che di affamatissima gente.

Molta gente, arrivata a metà gruppo, si stancava di aspettare e nel tentativo di tornare sui suoi passi scambussolava tutta la fila (sempre che si potesse definire così!).

Il bello arrivava quando, una volta servito, dovevi tornare indietro per consumare il risotto: al banchetto dell'A.I.C., dove stavo con mio papà e i signori Allais, arrivavano le risate, con frasi come: "Ce l'hanno fatta i nostri eroi!" oppure "L'impresa è compiuta!" e così via!

La piazza era occupata per un angolo dal tendone di "Risate e Risotti" e al centro era stato allestito un banchetto dove venivano distribuiti i depliant sulla Celiachia e dei gadget (segnalibri, adesivi...).

La gente arrivava, prendeva, e si faceva spiegare da chi era lì:

Che cos'è la celiachia? , Come si manifesta?, Dove si trova il glutine? C'erano persone che non ne sapevano nulla, altri che conoscevano già la Celiachia, chi si interessava stava lì anche molto, chi sapeva veniva a prendere qualche depliant e ad avere qualche notizia in più, chi non conosceva o tirava dritto o si interessava e faceva domande. Era un continuo tirare fuori dagli scatoloni, sistemare sul tavolino, raggruppare il materiale, ma nonostante tutto eravamo tutti allegri e chiacchieravamo animatamente!

Domenica 11 Febbraio Gran Festa al Tonale

Marina Consoli Iseo-Brescia

Sulla pista Serodine si è svolta la gara di sci e snowboard "7 Trofeo AIC Regione Lombardia". Lo scenario stupendo ai piedi dell'Adamello da una parte ed il Parco dello Stelvio dall'altra, la giornata di sole, clima e neve invidiabili hanno contribuito allo svolgimento della manifestazione.

Il traguardo è stato trasformato in un festoso ritrovo dove i circa 200 iscritti, parenti, amici e simpatizzanti si sono rifocillati al buffet allestito grazie alle ditte Schar, Milupa, Nutricia, Erma e Biaglut con prodotti senza glutine, integratori per sportivi, the e vin brulé (profumando con una annaffiatura l'auto di chi si era gentilmente offerto di prepararlo). È stata una occasione di scambio di opinioni sui nostri prodotti, sulla nostra intolleranza con degli interlocutori di tutto rispetto e simpatia quali la Sig.ra Anna Rovetta ed il marito Gianni raggiungendo quindi l'obiettivo primario: far conoscere la nostra Associazione.

È stata una gara ambita sia dal punto di vista competitivo dato il Trofeo offerto dalla ditta "Metra" di Rodendo Saiano (coppa marcata argento) con la partecipazione di sportivi con punteggi F.I.S.I. di tutto rispetto, sia per la qualità (fornetto offerto dalla Schar) e quantità di premi ad estrazione riuscendo a soddisfare tutti. Ciò che ha ravvivato il tutto è stata certamente la partecipazione di molti bambini (circa il 50%) grazie all'intervento degli Sci Club Iseo, Cortefranca, Astrio e Crocedomini che con la loro sensibilità hanno dimostrato come lo sport possa essere un tramite di solidarietà e non solo fine a se stesso.

Il vino di Franciacorta offerto dalla Fam. Marinelli-Mazzoleni (iscritta alla nostra Associazione) ed i prodotti della Dialcos hanno accontentato gli adulti non premiati e reso festoso anche per loro questo incontro. Sono stati sensibili a questa iniziativa contribuendo con coppe i seguenti enti: il Circolo Lavoratori, il Comune, l'Associazione "I Dispersi" di Iseo, il B.I.M. di Breno, il C.R.O. Ospedale Bolognini di Seriate, gli sci Club di Iseo e Cortefranca ed ancora alcune ditte della zona di Iseo e Cortefranca, la Banca I.M.I. San Paolo, la Nutricia, l'AIC Regione Lombardia; per i premi ad estrazione hanno contribuito alcuni negozi di Iseo, Borno, Chiari e dintorni. Tra organizzatori e partecipanti erano presenti 10 famiglie di celiaci ancora un po' pochi ma molto disponibili; colgo l'occasione per ringraziarli e ricordare a tutti che il dispendio di tempo e di energie nell'organizzare queste manifestazioni non è proporzionale a ciò che si raccoglie ma in qualsiasi caso ne vale la pena per la diffusione della conoscenza dell'Associazione e per la soddisfazione nel vedere tanta gente impegnata nella realizzazione della manifestazione.

Un Grazie da Chiara

Io sono Chiara Lazzari, ho 12 anni e sono una dei tanti celiaci in Italia. Ho appena partecipato al laboratorio di cucina senza glutine solo per bambini. Proprio per questo vorrei ringraziare tutti quelli della Glutafin, che hanno faticato per prepararlo.

Nel corso eravamo almeno in 40 bambini, alcuni persino di 5 anni, mi sono piaciuti molto perché erano simpaticissimi con i loro grembiulini e cappellini da cuoco. Nel bar c'erano vassoi di biscotti e dolcetti fatti apposta per noi, così abbiamo potuto mangiarli senza dover chiedere se erano permessi. Ci hanno insegnato a fare la pizza e i biscotti che poi abbiamo mangiato insieme.

Non è facile spiegarsi, ma è stata una prova a dir poco emozionante ed è una delle cose che mi ricorderò per sempre.

Un grazie da Chiara

ALIMENTAZIONE

A cura di Rossella e Lauretta Valmarana

Dietiste - Istituto di Pediatria - Università di Milano

I **Prodotti Farmo** sono stati registrati per la distribuzione in Farmacia e pertanto sono disponibili nelle farmacie:

- *FibrePan - Senza Glutine - Ricco di Fibre Preparato per Pane e Dolci* 16.500 L/kg
- *LP Low Protein - Senza Glutine e Senza Latte - Ricco di Fibre Preparato per Pane e Dolci* 16.500 L/kg

La **Pasta Orgran** (confezione da g 250) è commercializzata dalla ditta Ki-Group (tel. 011/7176700):

- **PASTA DI MAIS AROMATIZZATA** (Spirali, Rigati, Conchiglie)
- **PASTA DI RISO AROMATIZZATA** (Spirali, Conchiglie)

Punti vendita: negozi di alimentazione naturale, erboristerie ed in piccola percentuale nelle farmacie.

Il prezzo consigliato al pubblico è di Lire 21.200 / kg.

La **Pasta Happy Farma (Erma)** è ora in vendita nei supermercati Esselunga.

Esselunga ha preparato la 3^a edizione (marzo 2001) del catalogo "ELENCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI SENZA GLUTINE DISPONIBILI IN ASSORTIMENTO PRESSO I PUNTI VENDITA ESSELUNGA".

Prodotti Dietetici senza Glutine:

(Aggiornamento a Maggio 2001)

Ditta e nome Prodotto	Peso Confezione in Gr.	Costo Confezione in lire	Prezzo al chilo In lire
BI-AGLUT PLADA			
Frollini senza zucchero	Non pervenuto	Non pervenuto	Non pervenuto
Ciccofrollini	Non pervenuto	Non pervenuto	Non pervenuto
Merendine allo yogurt con uvetta <i>Cambio nome e peso da marzo 2001</i>	180	8.000	44.444
Grissini al sesamo	Non pervenuto	Non pervenuto	Non pervenuto
PAULY MILUPA			
Ghiotto Cream	120	Non pervenuto	Non pervenuto
Pane Crisp	125	Non pervenuto	Non pervenuto
GIUSTO COPHARMA			
Baguette (2x200)	400	7.400	18.500
Pan Carre	400	7.300	18.250
Pan Carre integrale	400	7.300	18.250
Panini	320	7.000	21.875
Panini ricchi di fibre	320	7.300	22.813
Mini party	240	7.200	30.000
Fusilli al pesto	132	5.100	38.636
Fusilli alla parmigiana	135	5.100	37.778
Panne alla vesuviana	132	5.100	38.636
Rigatoni ai funghi	132	5.100	38.636

Prodotti Dietetici senza Glutine:

(Aggiornamento a Maggio 2001)

GIUSTO COPHARMA			
Rigatoni alla carbonara	140	5.100	36.429
Penne pomodoro e basilico	132	5.100	38.636
Fondo precotto per pizza	200	7.000	35.000
Fondo precotto per focaccia al rosamrino	200	7.000	35.000
Biscotti al cioccolato	120	6.500	54.167
Biscotti con noci Hawaii	120	6.500	54.167
Plum Cake gusto cioccolato	350	9.600	27.429
Plum cake gusto limone	350	9.600	27.429
Merendine al cioccolato	150	8.500	56.667
Merendine gusto limone	150	8.500	56.667

Il Prontuario 2001 verrà spedito, tramite spedizione centralizzata, ai soci nel mese di LUGLIO.

Inviando l'elenco dei gelati che saranno presenti nel nuovo Prontuario 2001, precisiamo che l'elenco allegato **annulla e sostituisce qualunque altro elenco precedentemente pubblicato da AIC, in particolare quello riportato alle pagine 35 e 36 del Prontuario 2000.**

COOP ITALIA

Carillon2

Fantasia di panna Affogato al caffè vaschetta 500g
 Fantasia di panna Bacio vaschetta 500g2
 Fantasia di panna Panna con fragole vaschetta 500g)
 Fantasia di panna Spagnola vaschetta 500g3
 Fantasia di panna Variegato al cacao vaschetta 500g/
 Ghiaccioli assortiti (arancia, limone, amarena)
 Ricco più (3 pezzi)
 Ricoperti (6pezzi)
 Vaschetta panna
 Vaschetta stracciatella
 Vaschetta vaniglia cacao

DIEMME'

Gelato Agrumi di Sicilia vaschetta 500g
 Gelato Cioccolato vaschetta 500g
 Gelato Fior di latte vaschetta 500g
 Gelato Latte e menta vaschetta 500g
 Gelato Limone variegato fragola vaschetta 500g
 Ghiaccioli Tutu (confezione da 10 e 50 pezzi)
 Granita Cri Cri (confezioni da 2,6 e 12 pezzi)

DORINGEL

Banny (gelati aroma banana confezioni 8 e 20 pezzi)
 Freddi (ghiaccioli assortiti confezioni 8, 25 e 50 pezzi)
 Lemmy (gelati aroma limone confezioni 8 e 20 pezzi)

ESSELUNGA

10 Gelati alla banana 500g
 10 Sorbetti alla frutta 650g (amarena, ananas, arancia, limone, mirtillo)
 Coppa fior di latte e cacao (confezione da 8 gelati 400g)
 Gelato caffè, vaniglia e nocciola 1 Kg
 Gelato fior di latte, cioccolato e crema 1 Kg
 Gelato gianduia, panna e cacao 1 Kg
 Gelato panna 500g
 Gelato panna e cacao 500g
 Gelato panna variegato al cioccolato 500g
 Gelato stracciatella 500g
 Gelato tartufo con granella di nocciole e scaglette di cioccolato 500g

SAMMONTANA

Fior di panna (prodotto multipack)
 Blanco Panna (prodotto bar)

GELATI SANSON

Big Big (stecco: bar e multipack 8 pezzi per supermercato)
Choko grande amarena (stecco: bar) Choko grande bianco (stecco: bar)
Choko grande classico (stecco: bar) Choko grande mandorle (stecco: bar)
Choko grande tartufo (stecco: bar)
Coppa Azzurra fragola-limone (coppa: bar)
Coppa caffè (coppa: bar e multipack 4 pezzi supermercato)
Coppa Chiara vaniglia (coppa: bar)
Fragolita (stecco: bar)
Orsettino fragola (stecco: bar)
Sand'or frutti di bosco (stecco: bar)
Sand'or frutti esotici (stecco: bar)
Sorbi gusto cola (granita: bar)
Sorbi gusto fragola (granita: bar)
Sorbi gusto limone (granita: bar)
Sorbi gusto menta (granita: bar)
Tartufo classico (stecco: bar e multipack 2 pezzi per supermercato)
Vaschetta Sansonland fragola-limone-albicocca 1kg (supermercato)
Vaschetta Sansonland limone 500g (supermercato)
Vaschetta Sansonland panna 500g (supermercato)
Vaschetta Sansonland vaniglia-stracciatella-nocciola 1kg (supermercato)

LA RINASCENTE SMA-Auchan

Caffè vaschetta 500g
Crema gianduja vaschetta 500g
Fragola limone pesca vaschetta 1kg Fragola limone vaschetta 500g
Ghiaccioli 10 pezzi
Nocciola torroncino vaschetta 500g
Panna cacao vaschetta 500g Panna vaschetta 500g
Pinguino 8 pezzi
Stracciatella cacao caffè vaschetta 1kg Stracciatella vaschetta 500g
Vaniglia cacao nocciola vaschetta 1kg4
Vaniglia variegato amarena vaschetta 500g
Variagato cioccolato vaschetta trasparente 1kg
Variagato caffè vaschetta trasparente 1kg
Variagato caffè vaschetta trasparente 500g
Variagato cioccolato vaschetta trasparente 500g
Voglia di fragola 8 pezzi
Yogurt variegato frutti di bosco vaschetta 500g
Zabaione nocciola torroncino vaschetta 1kg

OROGEL SURGELATI

La compagnia del gelato 10 Ghiaccioli (multipack 700g)
La compagnia del gelato 3 Big mandorle (multipack 250)
La compagnia del gelato 4 Copa cafetera (multipack 280g)
La compagnia del gelato 6 Ministecchi (multipack 200g)
La compagnia del gelato 8 Coppe vaniglia cacao (multipack 400g)
La compagnia del gelato 8 Ricoperti (multipack 360g)
La compagnia del gelato 8 Split alla fragola (multipack 400g)
La compagnia del gelato Gelato affogato al caffè (vaschetta trasp. 500g e 1kg)
La compagnia del gelato Gelato affogato al cioccolato (vaschetta trasp. 500g)
La compagnia del gelato Gelato alla panna (vaschetta 750g)
La compagnia del gelato Gelato alla panna e cacao (vaschetta 750g)
La compagnia del gelato Gelato crema gianduja (vaschetta 750g)
La compagnia del gelato Gelato fragola limone (vaschetta 750g)
La compagnia del gelato Gelato fragola limone pesca (vaschetta 1500g)
La compagnia del gelato Gelato gianduja nocciola torroncino (vaschetta trasp. 1kg)
La compagnia del gelato Gelato limone (vaschetta 750g)
La compagnia del gelato Gelato malaga (vaschetta 750g)
La compagnia del gelato Gelato nocciola torroncino (vaschetta 750g)
La compagnia del gelato Gelato stracciatella (vaschetta trasp. 1000g, vaschetta 750g e 1500g)
La compagnia del gelato Gelato stracciatella cacao caffè (vaschetta 1500g)
La compagnia del gelato Gelato tartufo (vaschetta trasp. 500g e 1kg)
La compagnia del gelato Gelato vaniglia cacao nocciola (vaschetta 750g e 1500g)
La compagnia del gelato Gelato vaniglia variegato amarena (vaschetta 750g)
La compagnia del gelato Gelato vaniglia zabaione caffè (vaschetta 750g)
La compagnia del gelato Gelato zabaione nocciola torroncino (vaschetta 1500g)
La compagnia del gelato Yogurt ai frutti di bosco (vaschetta trasp. 500g)

Le manifestazioni di Bergamo

Giuseppe Scotti

Referente Provinciale Bergamo

Il giorno 2 Giugno presso l'Hotel Buonaparte a Bergamo si è tenuto il Corso di Cucina Mediterranea Fai da te organizzato da AIC Regione Lombardia Onlus in collaborazione con Bi-Aglut. All'incontro hanno partecipato quasi 150 Associati che hanno seguito con attenzione la realizzazione delle ricette proposte dal cuoco Franco. Quattro Associati, tra i quali uno studente della scuola alberghiera di Nembro, hanno aiutato, mettendo le mani in pasta, a realizzare il pan di Spagna, la pizza, il pane e la pasta fresca. Al termine della dimostrazione la Bi-Aglut, rappresentata in questa occasione da Valentina Haupt, ha offerto assaggi di pasta, pizza, focaccia, torte al cioccolato; i presenti hanno poi brindato tutti insieme con la birra offerta dalla Bi-Aglut. Giuseppe Scotti ringrazia tutte le persone che sono intervenute per l'attiva partecipazione. Le loro domande sono state da stimolo per il cuoco che ha soddisfatto tutte le loro curiosità e risolto i loro dubbi sulle modalità di utilizzo di farine prive di glutine.

**CERCASI SPONSOR
PER IL NOTIZIARIO**
Per informazioni contattare
La segreteria Tel 02.867820

Il Consiglio Direttivo ha stabilito di ricercare degli sponsor da inserire sul Notiziario dell'Associazione; il C.D. ha inoltre deciso che la ditta, una per ogni Notiziario, non può essere una delle aziende del-dietoterapeutico.

Avviso ai lettori: Nuovi Referenti Provinciali

◆ Provincia di Sondrio:

Ornella Mescia tel: 0342.210401 foppolio@tin.it

◆ Provincia di Milano zona SUD (Buccinasco):

Pietro Zarcone tel: 02.48841106 gusarlo@tin.it

Ricordiamo inoltre i numeri di telefono dei Referenti

Provincia	Referente	Telefono
Bergamo	Giuseppe Scotti	035.401539
Brescia	Anna Rovetta	030.2000436
Como	Annalisa Giazzi Pontiggia	031.571444
Cremona	Famiglia Negri	0372.33186
Lecco	Annalisa Giazzi Pontiggia	031.571444
Lodi	Lina Cumbo	0371411948
Mantova	Cristina Storchio	0376.369280
Melegnano	Leonardo Jacovelli	02.9844487
Milano Sud	Pietro Zarcone	02.48841106
Pavia	Luciana Ferri	0382.538130
Sondrio	Ornella Foppoli Mescia	0342.210401
Varese	Paola Capanna	0332.237283

