

Erogazione dei prodotti dietetici e al decreto sull'assistenza integrativa del 24 maggio 2001 (G.U. n. 154 del 5 luglio 2001)

COMUNICAZIONE DA AIC NAZIONALE

In data 17 Gennaio 2002 c'è stato il Consiglio per il ricorso al TAR .Il Ministero non ha presentato il promemoria tecnico richiesto dai giudici, ne si sono presentati i loro avvocati (Avvocatura dello Stato). Il Tribunale ha fissato udienza di merito il 2 di maggio p.v.

LA SITUAZIONE IN LOMBARDIA

Dalla pubblicazione dell'ultimo numero di AIC Lombardia Informa (n 4 – ottobre 2001), vi sono state alcune “novità” e situazioni, che hanno coinvolto i celiaci residenti nei comuni afferenti al Distretto Sanitario di Carate Brianza (Milano) e della Provincia di Lecco. Premettiamo che l'Assessorato alla Sanità regionale non ha ancora emanato la circolare regionale di attuazione del Decreto del luglio 2001.

DISTRETTO SOCIO SANITARIO DI CARATE BRIANZA

Nei mesi di novembre il Distretto Socio Sanitario di Carate Brianza (Milano) ha inviato ai Medici di Medicina Generale e ai Pediatri di Libera Scelta afferenti al Distretto, una lettera dove veniva indicato che l'erogazione dei prodotti dietetici senza glutine era limitata ai “soli prodotti di prima necessità”. Successivamente, in data 3 dicembre, il Distretto di Carate ha trasmesso ai Medici una “nuova” comunicazione che indicava le paste pronte monodose e la birra senza glutine prodotti non prescrittibili, (come riportato infatti sul telefax dell'Ufficio Medicina Territoriale e farmaceutica dell'Assessorato alla Sanità Regione Lombardia – 12 giugno 2000; vedi *Notiziario AIC Lombardia – n. 1 – ottobre 2000*). AIC ha avuto contatti con i responsabili del Distretto di Carate e del Servizio Farmaceutico della ASL 3 di Monza (di cui il distretto di Carate fa parte).

Ci siamo permessi di sottolineare che la Regione Lombardia non ha ancora espresso l'indicazione. riportata nella lettera del 3 dicembre: “... *all'interno della quota calorica giornaliera è possibile, per casi particolari come gli adolescenti, utilizzare una quota del 20% per generi voluttuari ad esclusione delle paste monodosi.*”

Poco prima di Natale AIC ha inviato una lettera ai soci residenti nei Comuni coinvolti per comunicare il nostro intervento presso gli Uffici competenti.

Ci auguriamo che i disagi subiti nei mesi di novembre e dicembre siano ormai risolti, chiediamo la vostra collaborazione a segnalarci eventuali situazioni non ancora chiarite.

Convegno medico provinciale a Brescia

Maria Teresa Bardella

Consulente Scientifico AIC Lombardia

Il giorno sabato 1 dicembre 2001 presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università si è tenuto, per i soci di Brescia e provincia, il Convegno Provinciale Bresciano.

Come sempre, nonostante fosse sabato e solo un mese prima si fosse svolto a Milano l'incontro con gli esperti internazionali, Brescia ha risposto con entusiasmo e nell'aula quella mattina erano presenti circa 200 soci.

Alla Sig. Rovetta, instancabile e dinamica referente provinciale, il compito di presentare il convegno che si è poi articolato in diversi interventi, sia di ordine pratico che più speculativi e scientifici, molto ben coordinati dal Prof. Lanzini.

La prima parte del convegno si è occupata della dieta priva di glutine a partire dalla normativa regionale, aggiornata e criticamente discussa dal Presidente di AIC Lombardia, Sig. Rossella Valmarana, sino all'applicazione pratica della dieta stessa con consigli, suggerimenti ed indicazioni dietetiche fornite dalla Sig. Salucci, dietista degli Spedali Civili di Brescia. Il Prof. Lanzini ed il Suo collaboratore dr. Lanzarotto hanno poi aggiornato i soci circa il progetto pilota del Registro Provinciale Bresciano Celiachia che, con la buona volontà di tutti e soprattutto con l'ampia collaborazione tra le varie componenti interessate, sta fornendo i primi validi e interessanti risultati.

Un ulteriore passo avanti potrà essere compiuto con il programma "Allerta Celiachia" in collaborazione con i medici di famiglia. Molto sinteticamente la dr. Bardella ha poi esposto, in termini semplici e comprensibili, i risultati già ottenuti ed i progetti in via di attuazione tesi a individuare una terapia alternativa che sia in grado di sostituire la dieta priva di glutine, tenendo conto che sia i diversi approcci immunologici che le possibilità di modificare il grano rendendolo innocuo presentano vantaggi e svantaggi che devono essere tenuti in seria considerazione quando si esamina un disturbo che richiede una terapia da condurre per tutta la vita.

Infine, ma come sempre ampiamente apprezzata e vivacemente svolta, una tavola rotonda con i diversi relatori coadiuvati anche dalla d.ssa. Pillan, pediatra, dalla d.ssa Mediolì, psicologa e dalla dietista Sig.na Ferrante.

Le domande sono state numerose ed hanno rivelato una preparazione culturale dei soci in tema di celiachia che sicuramente fa onore al lavoro di anni svolto sia a livello locale che dall'AIC Lombardia.

Pro-memoria per i soci

In seguito alle innumerevoli telefonate pervenute alla Segreteria per conoscere la quota d'iscrizione per l'anno in corso, si riporta quanto pubblicato a pag. 2 di "AIC Lombardia Informa" n. 4 dell'ottobre u.s.

"...La quota associativa minima per il 2002 sarà di € 30,00. Abbiamo dovuto ritoccare la quota associativa con un piccolo aumento (solo L. 8.088 in più), dovuto non all'ingresso dell'Euro, ma all'aumento delle spese postali..."

La Segreteria.

Un ringraziamento particolare

Il Consiglio Direttivo, desidera porgere un particolare e sentito ringraziamento a tutti quei soci che con la loro generosità hanno contribuito a far sì che il nostro notiziario "AIC-Lombardia Informa" continui con le sue pubblicazioni quadrimestrali.

Abbiamo raccolto oltre 15.000.000 di Lire!

A tutti un caloroso GRAZIE.

Il Consiglio Direttivo.



Domenica 5 maggio 2002

**1^A GIORNATA MONDIALE
DELLA CELIACHIA
CAMMINANDO INSIEME**

***Vi aspettiamo alla Marcia
che si terrà a MILANO con la
presenza del Testimonial
Daniele Bossari***

***Partecipate numerosi con i vostri
amici, familiari, compagni di
classe, conoscenti, parenti ,
.....***

Nuove Esperienze

Elena Sironi

Referente Ristorazione AIC Lombardia

Cari soci, nell'augurarvi un Felice 2002, colgo, con grande piacere, l'occasione di informarvi riguardo gli ultimi avvenimenti, che hanno interessato il settore ristorazione in Lombardia. Il 2001 è stato un anno ricco di novità e ci ha regalato una fine frizzante e briosa.

Come di routine, abbiamo organizzato corsi per i ristoratori, tramite i quali, abbiamo raccolto nuove adesioni al network. La nostra lista, quindi, cresce e si diversifica nelle tipologie di locali comprendendo pizzerie, ristoranti, hotel ed anche un agriturismo. Alle adesioni sono seguiti i party, momenti di svago e di divertimento, nonché di occasione per degustare ottimi piatti. Fin qui, tutto normale, vi direte, ma il 2001 ci riserva nuove sorprese, proprio sul finire, lasciandoci un motivo per non dimenticarlo.

Mi riferisco alla partecipazione di AIC a due importanti fiere Eno-Gastronomiche: Bianco&Rosso, la fiera del goloso e Expo Food - 34° Edizione del Salone Internazionale del Sistema Alimentare, l'una tenutasi a Vaprio D'Adda tra il 1° ed il 4 Novembre, l'altra a Milano tra il 9 e il 12 Novembre. Causa motivi organizzativi, abbiamo dovuto rinunciare ad uno stand a Vaprio D'Adda, poiché come facile immaginare, dovendo contare sullo sforzo e l'impegno di volontari, non è stato possibile stabilire turni di presenza che coprissero l'intera durata della fiera. Ci è stata, però, dedicata un'intera pagina del catalogo distribuito ai partecipanti, permettendoci di raggiungere un vasto pubblico, tra cui operatori del settore. Non ci siamo persi d'animo, invece, per l'Expo Food per il quale non solo siamo riusciti a presenziare, ma essendo stati inseriti nell'area pizza, abbiamo potuto realizzare, distribuire e far assaggiare pizza senza glutine. La bravura di Luca Mantovani, ristoratore del network senza glutine, l'aiuto dell'APES (Associazione Pizzaioli e Similari), la fornitura gratuita degli ingredienti da parte di alcune aziende, nonché la determinazione e la disponibilità dei nostri volontari hanno decretato il pieno successo del nostro intervento. Con grande soddisfazione abbiamo attirato l'interesse di addetti al settore, associazioni di categoria, stampa e pubblico. Abbiamo raggiunto un grande risultato: fare informazione su larga scala, portare allo scoperto la celiachia, dimostrando che non solo senza glutine si può, ma in alcuni casi è anche meglio! Perché questa affermazione, per molti forse troppo arida, perché il numero di coloro che si sono complimentati e sono tornati al nostro bancone, preferendo il senza glutine alla pizza normale non è stato trascurabile.

Cogliamo questo risultato come un incoraggiamento a migliorare ancora di più, nonché come sfida per abbattere definitivamente quelle barriere o pregiudizi che ancora sopravvivono. Un cordiale saluto.

ESPRIMI LA TUA OPINIONE:

A circa due anni dall'avvio del progetto ristorazione in Lombardia, saremmo lieti di conoscere la vostra opinione sugli obiettivi raggiunti e cercare di capire in che direzione proseguire nel futuro. Vi invitiamo cortesemente a compilare il questionario che troverete allegato e rispedirlo a:

AIC Lombardia – Piazza Erculea, 11 – 20122 Milano, oppure via fax al numero: 02/867820.

Vi ringraziamo finora per la collaborazione.

Le manifestazioni di Varese

Concerto di Natale del coro Associazione Nazionale Alpini "Campo dei Fiori"

Paola Capanna Referente Provinciale di Varese

E' tradizione consolidata degli Alpini del Gruppo di Varese, donare ad Associazioni od Enti che operano nel campo della solidarietà un contributo che deriva dal ricavato della Festa della Montagna al Campo dei Fiori (Va) nei giorni di ferragosto. Quest'anno abbiamo avuto il privilegio di essere inseriti tra i beneficiari. Sabato 22 Dicembre presso la Chiesa alla Motta di Varese, durante il Concerto "IL PIACERE DI DONARE", mi è stato consegnato un contributo di £ 2.500.000 per la Ricerca.

Le manifestazioni di Brescia

Pasta Party a Brescia

Anna Rovetta Referente Provinciale di Brescia

Il giorno 18 Novembre si è svolto presso l'Hotel La Paull di Sirmione (Lago di Garda) il Pasta Party che AIC Lombardia in collaborazione con Bi-Aglut ha organizzato. L'Hotel ha potuto fornire un valido servizio, consentendo ai partecipanti (circa 150) di degustare in serenità un ottimo menù conclusosi con una enorme torta di pan di Spagna e crema pasticceria.

La perfetta riuscita è dimostrata dalla soddisfazione espressa dai partecipanti e dagli applausi riservati al Sig. Andrea, cuoco dell'Hotel La Paull.

TELETHON 2001 ... in GRANDE

Anna Rovetta Referente Provinciale di Brescia

A Brescia, con molto impegno, Genitori e Giovani si sono spostati nei vari supermercati della città e della provincia, fino all'alta Valle Canonica e Valle Sabbia, per raccogliere fondi destinati alla ricerca Telethon. La raccolta è stata proficua: Lire 38.741.950 (supermercati e stand) – Brescia e Provincia Lire 280.000.000.

Grazie di cuore a tutti e speriamo che nel 2002 l'entusiasmo dimostrato continui.

Le manifestazioni di Lodi

Lina Cumbo Referente Provinciale di Lodi

Lodi, ultima provincia per nascita della Lombardia, sta vivendo un autunno ricco di iniziative sia folkloristiche che gastronomiche. Quest'anno per la prima volta aperte anche ai celiaci!

Dopo la presenza in piazza nella giornata del volontariato (9 settembre 2001) con uno stand AIC ed una dimostrazione di cucina celiaca con le farine Farmo, la lista di iniziative prosegue con due serate gastronomiche (19/10 e 8/11/2001) inserite nella rassegna "OTTOBRE LODIGIANO" presso il Ristorante l'Isola Caprera di Lodi (sponsorizzate dalla Bi-Aglut) e terminerà l'anno con l'ormai tradizionale appuntamento del "Pranzo di Natale" (16/12) presso il Ristorante l'Antica Trattoria La Mista di Corte Palasio (sponsorizzato dalla Glutafin). In qualità di referente provinciale ringrazio tutti coloro che hanno reso possibile queste iniziative ed in particolare modo l'APT di Lodi resosi sensibile al problema celiachia.

Le manifestazioni di Bergamo

A scuola senza glutine

Enrica Semperboni Vice Presidente AIC Lombardia

Il giorno 14 Gennaio 2002 ha avuto inizio, presso il Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Clusone, un corso di cucina pratica rivolto agli associati. Il corso, tenuto dal cuoco Stefano Guerin, è suddiviso in 10 lezioni durante le quali le partecipanti realizzano praticamente le diverse ricette proposte dal cuoco.

Le associate molto interessate e partecipi, hanno posto domande per cercare di carpire i segreti per ottenere piatti sempre più appetitosi. Questo corso è stato fermamente voluto dal Preside della scuola Dott. Belingheri, che era stato da noi precedentemente contattato per il progetto Scuole Alberghiere. Il Dott. Belingheri ha dato subito la propria disponibilità e sostegno anche nella realizzazione di questo corso in quanto convinto dell'importanza di diffondere la cultura del senza glutine.

TELETHON 2001 a Bergamo

Giuseppe Scotti Referente Provinciale di Bergamo

Il 16 Dicembre AIC Lombardia ha partecipato attivamente a Bergamo, come ormai da qualche anno, nella raccolta di fondi per Telethon. In una giornata molto fredda il referente provinciale Giuseppe Scotti, affiancato dalla famiglia e da un ristretto numero di amici, ha organizzato in Largo Rezzara la consueta Pesca di Beneficenza il cui ricavato di lire 813.000 è stato devoluto al comitato Telethon. Il freddo intenso e la concomitanza di diverse altre manifestazioni ha sicuramente pregiudicato la possibilità di ottenere un risultato migliore.

AIC ringrazia comunque tutti, soci e non, per la loro generosità. Il totale dei fondi raccolti per Telethon 2001 in Bergamo e Provincia è stato di lire 287.555.248.

Crespella-party a Milano

Maria Teresa Ortoleva I media

La sera del 15 gennaio, siamo andati al ristorante *Osteria semplicemente mediterranea*, uno dei locali che a richiesta servono un menu senza glutine, che quella sera ospitava un party a base di crespelle senza glutine organizzato dall' A.I.C. Una volta seduti a tavola ci hanno servito l'antipasto di salatini, grissini e pane. Dopo che sono state accuratamente spazzolate via anche le briciole più piccole, ci hanno portato il primo piatto che consisteva, naturalmente, nelle crespelle con formaggio e insalata con i pomodorini tagliati sopra. Quando tutti ebbero finito di gustarlo, perché finora era stato tutto ottimo, su piatti decorati con foglioline di prezzemolo tritato venne servito il risotto ai carciofi, su meta' piatto, e le penne al sugo sull' altra meta'. Il dessert consisteva in gelato alla panna con dentro i chicchi di melograno e delle vaschette di cioccolato con dentro la panna e la frutta, tutto da mangiare: contenitore e contenuto! Cosa strana nel mese di gennaio trovare le pesche, le fragole,...: deve essere davvero un'impresa! Prima di andare via la gente si riforniva di simpatici calendari scritti in milanese dati in omaggio dall' associazione per festeggiare l' anno nuovo.

Crespellaparty: una cena da re e regine, baroni e baronesse, conti e contesse...e celiaci e *celiachesse!*

Le manifestazioni della zona di Monza

NATALE SOLIDALE

Paolo e Anna Modenese

Referente Provinciale zona di Monza (ASL3)

Ecco due parole piene di significato e di speranza in questi mesi colmi di tristezza e paura. Due parole che abbracciano principi che la vita quotidiana ci spinge a dimenticare come l'amore e la solidarietà. E' proprio l'amore e la solidarietà che hanno spinto, per la terza volta anche quest'anno, un gruppo di associazioni a promuovere una iniziativa, chiamata appunto "Natale Solidale", che ha coinvolto tutto il paese di Carnate (MI), nel quale chi vi scrive risiede.

Si tratta di una raccolta di fondi per l'adozione a distanza di 15 bambini di vari continenti che, per le loro condizioni economiche, sarebbero destinati a rimanere nell'ignoranza e analfabetismo più completi. Grazie infatti all'intermediazione del PIME la somma raccolta viene indirizzata ai bambini e ragazzi adottati dando loro la possibilità di compiere gli studi che un giorno, si spera, possano servire a migliorare la situazione dei loro paesi. I soldi raccolti quest'anno sono stati Lire 5.900.000.= al netto di alcune spese sostenute per la stampa di volantini e cartoline. Una bella cifra che denota la sensibilità della gente ai problemi degli altri.

Questa esperienza inoltre ci ha consentito di essere presenti ad una attività molto sentita in Carnate permettendoci così di far conoscere sempre di più il problema della celiachia e gli scopi della nostra Associazione. Ringraziamo sentitamente il sig. Enrico Piazza presidente AIDO di Carnate, il sig. De Nardi della CGIL, il sig. De Angeli Presidente della Pallavolo Carnatese e il sig. Umberto Pasella Assessore alla cultura del comune di Carnate, che ci hanno accolto molto calorosamente e ci hanno permesso di aggregarci in questa marcia di solidarietà.

Gara di Sci a Borno

Proprio mentre il Notiziario sta andando in stampa riceviamo la seguente notizia "Il ricavato della gara è stato di 966 Euro, tale somma verrà destinata alla ricerca scientifica in Lombardia"

Complimenti agli organizzatori e grazie ai partecipanti.

Calendario dei Prossimi Avvenimenti

BERGAMO: Lunedì 13 Maggio Pizza party

BERGAMO: Lunedì 22 Aprile Corso Cucina pratica

BRESCIA: 1 Giugno Laboratorio di cucina

CARNATE: a giugno Maggio Incontri

FINO MORNASCO (CO): Campo Sportivo Laurenti

2 Giugno: Festa della Celiachia

MANTOVA: 26 Maggio Corso di Cucina

MILANO: 16 Marzo Convegno Regionale

MILANO: 5 Maggio Giornata Mondiale della Celiachia
MARCIA

MILANO: 14 Aprile Festa degli Aquiloni Parco Ticinello

MONZA: in preparazione Corso di Cucina

VIMERCATE: Maggio-Giugno Citta' dei Ragazzi

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.

Le lettere degli Associati

Cena di Natale a Varese

Cinzia Bassi – Varese

A Varese il giorno 6 Dicembre 2001, presso il ristorante "IL VECCHIO CONVENTO" si è tenuta la cena Natalizia dove tutto era rigorosamente senza glutine. Eravamo circa 120 persone tra adulti e bambini, (associati, amici e parenti), tutti desiderosi di gustare una sfiziosa cenetta "Gluten free". Le portate sono state diverse e presentate decisamente molto bene. Lo Staff del Vecchio Convento si è prodigato per farci sentire a nostro agio, come in una grande famiglia e lo ringraziamo di vero cuore per tutto ciò! La Sig.ra Paola Capanna ha organizzato poi, per tutti i bambini, giochi con sorprese ed una estrazione a premi per gli adulti. La ringraziamo per il suo lavoro ed il suo entusiasmo come ringraziamo anche i 2 Volontari che hanno intrattenuto simpaticamente i bambini e gli adulti!! E' stato veramente molto bello ritrovarsi tutti insieme attorno ad un tavolo di ristorante, gustando serenamente una cena, Gluten free, eccezionale dall'antipasto al dolce .!!!!

Le manifestazioni di Como

54 nuovi "provetti cuochi" a Como e Lecco

Annalisa Giazzi Pontiggia Referente Provinciale di Como

Il 02.02.2002 si sono "diplomati"Provetti Cuochi senza Glutine ben 54 soci che hanno partecipato al Corso di Cucina Senza Glutine organizzato da AIC Lombardia con la collaborazione di Nutricia-GlutaFin. La buona volontà era tanta, così come l'entusiasmo di imparare, sui risultati a casa ... ancora non sappiamo! Posso solo dire che mai come questa volta ho visto un così attivo interesse al corso e mai avevamo ricevuto tanti complimenti. Insomma! Ci siamo divertiti molto. Ripeteremo il corso, magari raggiungendo il 2° livello, per cercare di preparare manicaretti sempre più difficili.

Grazie a tutti gli intervenuti, grazie alla Scuola Alberghiera C.F.P che ci ha ospitato e grazie allo Staff della Nutricia.

ALIMENTAZIONE: NOVITA'

A cura di Rossella e Lauretta Valmarana

Dietiste - Istituto di Pediatria - Università di Milano

<u>Ditta NUTRICIA</u> <u>Linea GLUTAFIN</u>	Peso in gr.	Euro a confezione
Biscotto Doblò	175	5,11
Pancialda	100	2,47

<u>Ditta NUTRICIA</u> <u>Linea LOPROFIN</u>	Peso in gr.	Euro a confezione
Pasta riso	500	5,99
Cracker	150	5,73
Cracker erbe aromatiche	150	5,73

<u>Ditta SCHAR</u>	Peso in gr.	Euro a confezione
Bon Matin	200	2,60
Gluteno farina integrale	1000	5,90

<u>Ditta HAPPY-FARM</u>	Peso in gr.	Euro a confezione
I Moreschi	50	1,99

Informazioni sulle ditte e prodotti

pubblicati sul Prontuario 2001

Comunicazioni - Commissione problemi connessi con la dieta AIC

“Sono spiacente di comunicare che occorre eliminare i seguenti prodotti presenti nel "Prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci" maggio 2001, in quanto dai controlli a campione effettuati da A.I.C. è stata rilevata una presenza di glutine superiore a 20 ppm (mg/Kg)”

• **29 novembre 2001**

Caramelle: **Chupa Chups - lecca lecca** (tutti i gusti)

• **20 dicembre 2001**

Salumi – Insaccati: **Raspini Würstel Wursi**
(tutte le pezzature)

Comunicazioni - Commissione Marchio AIC

• **27 novembre 2001**

Si informa che A.I.C., a fronte dell'applicazione del protocollo per la concessione dell'utilizzo della spiga sbarrata, ha autorizzato, per la durata di un anno, fino al dicembre 2002, ad apporre il marchio sui seguenti prodotti:

DITTA AURELI MARIO:

- Farina di carote (per dolci e per pasta)

MOLINO ZANONE :

- Polenta Piemontese Fioretto
- Farina di ceci
- Farina dolce di castagne

• **30 novembre 2001**

Si informa che A.I.C., a fronte dell'applicazione del protocollo per la concessione dell'utilizzo della spiga sbarrata, ha autorizzato la ditta **Cremeria del Lattaio srl** (tel.. 0882/551281) ad apporre il marchio sui seguenti prodotti **GLUTENSTOP:**

• **Pizza Margherita Gluten Stop**

a partire dal lotto di produzione n. 05/10/01

• **Base per Pizza Gluten Stop**

a partire dal lotto di produzione n. 05/10/01

ad integrazione del contratto già in corso per i prodotti

• **Pane surgelato**

dal lotto di produzione L. 06 – 07 - 01

• **Torta Surgelata St. Honoré**

dal lotto di produzione L. 12 – 07 - 01

• **Torta Surgelata Chantilly**

dal lotto di produzione L. 11 – 07 - 01

• **Torta Surgelata Fantasia di Frutta**

dal lotto di produzione L. 20 – 09 - 01

• **Gelato gusto crema-nocciola**

dal lotto di produzione L. 01 – 09 – 01

• **Gelato gusto affogato all'amarena**

dal lotto di produzione L. 01 – 09 - 01

• **Gelato gusto vaniglia – cioccolato**

dal lotto di produzione L. 01 – 09 - 01

L'autorizzazione all'utilizzo ha validità, secondo contratto, fino al 31 Luglio 2002 per tutti i prodotti

Le manifestazioni di Pavia

Luciana Ferri

Referente Provinciale di Pavia

Il giorno 2 febbraio 2002 a Pavia, presso l'oratorio Don Luigi Orione si è svolta la prima grande festa di Carnevale senza glutine della provincia. Grande è stata l'affluenza alla manifestazione (circa 100 persone) distribuita in modo uniforme fra bambini, adolescenti ed adulti. Tutti hanno finalmente potuto assaggiare una marea di prelibatezze (torte, pizze, focacce, pane, biscotti, dolci, wafer ecc.), alcuni dei quali preparati dalle “miracolose” mani del sig.re Mauro, abile cuoco a tempo perso, che è riuscito a creare in soli due giorni e due notti di lavoro deliziose leccornie, altri preparati da “mamme volontarie” ed altri ancora gentilmente offerti dalle ditte del dietoterapeutico che hanno sponsorizzato con i loro prodotti la manifestazione, offrendo non solo la merenda, ma permettendo anche a tutti di poter portare a casa un pezzetto di felicità. Tutti i prodotti offerti, ed alcuni dei loro ingredienti, erano del tutto sconosciuti alla maggior parte dei partecipanti, poiché, come ben noto ai celiaci di questa provincia, l'erogazione dei prodotti s.g. avviene direttamente tramite ASL (con consegna a domicilio) e solo per una piccolissima parte degli alimenti rispetto a ciò che offre il mercato del dietoterapeutico. Immensa è stata la gioia nel vedere lo stupore e la felicità di tutti (grandi e piccini) di fronte ad una tavolata così riccamente imbandita che mi ha ripagato di tutto il tempo e l'energia dedicati a questa manifestazione. Ad animare la festa c'era anche una grande pesca (gratuita) il cui allestimento è stato possibile grazie alla generosità di ben oltre 70 esercenti pavesi che hanno donato più di 300 prodotti e grazie soprattutto a M.Luisa e a Barbara, abili compagne nel reperire gli oggetti, nonché valide e preziose collaboratrici nell'organizzazione e nell'allestimento della manifestazione. Durante la manifestazione sono state raccolte offerte per 80 €. Una parte di questo denaro è stato utilizzato per acquisti legati alla manifestazione (tovaglie, vassoi, bibite ecc.) il rimanente è stato donato alla parrocchia. Mi sembra doveroso ringraziare tutte le persone che hanno consentito la buona riuscita della giornata: don Carlo per la concessione della sala, Alberto per la realizzazione degli inviti, Barbara e M.Luisa per tutto il tempo dedicato, Mauro per i buonissimi manicaretti preparati, Giannina e Barbara per l'aiuto dato nel giorno della festa, tutti i negozianti Pavesi per il loro contributo alla pesca ed infine marito e i miei figli che mi hanno sopportata in questo periodo di preparazione.

Un particolare ringraziamento va anche alle ditte che hanno sponsorizzato con i loro prodotti la festa: Bi-Aglut, Celiapan, DMF, Happy Farm, Nutricia e Schar e a tutte le persone presenti.

Le lettere degli Associati : Gara di Sci per la Ricerca

Il 24 Febbraio, per l'ottavo anno si è svolto sulle nevi di Borno (BS) una ridente località montana il trofeo Aic Regione Lombardia ONLUS una gara di slalom gigante a livello amatoriale. Quest'anno hanno aderito partecipanti delle province di VA, BG, CO, MI e ovviamente di BS. Il tracciato permetteva sia ai “campioni” sia ai principianti di esprimersi con gioia e divertimento. In particolare tutti i bambini hanno avuto l'opportunità di fare nuove amicizie, giocare e mangiare insieme biscottini senza glutine in attesa della premiazione. Questa manifestazione è servita per la raccolta dei fondi per la ricerca, molto importante per il futuro di questa intolleranza, e grazie agli sponsor siamo riusciti in questo intento. All'arrivo della cabinovia è stato allestito un punto di ristoro dove chiunque poteva assaggiare i nostri prodotti e capire l'importanza della nostra manifestazione. A conclusione della splendida giornata di sole si sono svolte le premiazioni con bellissime coppe sino al quarto classificato e moltissimi premi a tutti i partecipanti. Colgo l'occasione per ringraziare tutti quelli che si sono adoperati per la riuscita di questa giornata e rivolgo un invito a tutti quelli che amano lo sci di intervenire sempre più numerosi il prossimo anno. Ricordatevi che l'importante è partecipare, divertirsi e aiutare la ricerca.

Antonella Fontana Gramola

ASL LECCO

Dal 1° gennaio la ASL di Lecco ha modificato le modalità di erogazione dei prodotti dietetici, passando all'erogazione diretta, ovvero DISTRIBUZIONE DEI DIETETICI GESTITA DAL SERVIZIO FARMACEUTICO DELLA ASL. Inoltre la ASL di Lecco ha applicato il "Decreto sull'assistenza integrativa" del 24 maggio 2001 (G.U. n. 154 del 5 luglio 2001) per quanto riguarda il quantitativo mensile. A metà gennaio la Referente Provinciale di Lecco, Annalisa Giuzzi Pontiggia, e il Presidente Regionale, Rossella Valmarana, hanno avuto un incontro con il Dott. G. Giuliani, responsabile del Servizio Farmaceutico della ASL di Lecco, per cercare di illustrare le perplessità, i dubbi e il malumore che i soci di Lecco e provincia avevano esternato alla Associazione.

Abbiamo trovato nel Dott. Giuliani e nel suo staff una attenzione e sensibilità ai problemi che gli abbiamo sottoposto. Ci sembra pertanto corretto pubblicare la comunicazione che in data 30 gennaio ci ha inviato.

COMUNICAZIONE SERVIZIO FARMACEUTICO ASL LECCO

"La spesa per la dietetica relativa alle intolleranze metaboliche ha avuto negli ultimi anni per L'ASL di Lecco, l'incremento percentuale più elevato (+ 30% nel 2001), rispetto alla spesa farmaceutica complessiva (+19% nel 2001), sia per un incremento del numero di casi diagnosticati, ma soprattutto per una spesa individuale in crescita anche se in modo disomogeneo.

Accanto a spese annue individuali molto consistenti si osservano spese decisamente più contenute evidenziando, in questo settore, una assistenza non omogenea o una interpretazione personalistica e differenziata delle giuste aspettative.

In un sistema di risorse limitate, qual è il servizio sanitario, occorre rapportare i servizi e le prestazioni erogate in funzione delle risorse disponibili. L'ASL di Lecco ha quindi deciso di affrontare il capitolo delle intolleranze metaboliche con un intervento finalizzato alla razionalizzazione e alla ottimizzazione della distribuzione dei prodotti attraverso una gestione centralizzata che possa garantire equità e uniformità di trattamento per tutti gli assistiti.

Tale scelta è da considerarsi come un "intervento straordinario" e quindi limitata nel tempo, in attesa di specifiche indicazioni regionali circa l'applicazione del decreto Veronesi sulla parte relativa ai tetti di spesa individuali.

Pertanto a partire dal 1° gennaio 2002 sono state modificate le modalità di prescrizione / erogazione di questi prodotti per gli assistiti in carico con una fornitura diretta dell'ASL di Lecco sulla base della citata normativa nazionale e, per quanto riguarda i pazienti celiaci, sulla erogazione diretta di prodotti privi di glutine fino al raggiungimento dei fabbisogni calorici riportati dal Decreto Veronesi per fascia d'età. Questi valori potranno essere incrementati fino ad un massimo del 20% compatibilmente ai relativi tetti di spesi indicati dallo stesso Decreto.

Per quanto riguarda gli aspetti organizzativi, dopo la prima richiesta che viene effettuata dal medico di base, l'assistito troverà nel pacco dei prodotti, un modulo con l'elenco degli alimenti disponibili e i relativi fabbisogni mensili individuali in termini di calorie totali di carboidrati privi di glutine.

Considerato che l'elenco è costituito oggi (30/01) da oltre 120 voci e che non possono essere elencati su un unico foglio; appena acquisiti i dati di almeno due forniture, procederemo alla personalizzazione delle richieste che riporteranno, per ciascuno, tutti i prodotti precedentemente richiesti. Il cittadino potrà quindi scegliere a proprio piacimento tra l'elenco nel rispetto dei limiti previsti ed aggiungere eventualmente, nelle righe sottostanti, i prodotti non presenti nell'elenco stesso.

Compilata la richiesta, l'assistito ha 3 possibilità:

- 1. portare personalmente, o attraverso i propri familiari, la richiesta presso la sede del Servizio Farmaceutico dell'ASL (Lecco – Corso Carlo Alberto, 120) e ritirare direttamente i prodotti indicati che provvederanno ad inviarlo al Servizio Farm*
- 2. inviare tramite fax la richiesta al numero indicato (0341-482251) segnalando il presidio territoriale ASL dove ritirare il pacco con i prodotti dietetici*
- 3. consegnare il modulo compilato agli sportelli ASL dei presidi territoriali acenatico*

Per il ritiro dei prodotti, le modalità sono invece le seguenti:

- 1. i prodotti potranno essere ritirati direttamente dopo la presentazione della richiesta presso la sede del Servizio Farmaceutico dell'ASL,*
- 2. i prodotti verranno inviati entro una settimana presso il presidio territoriale dell'ASL indicato dall'assistito*
- 3. il pacco con i prodotti verrà inviato, il sabato successivo alla richiesta, direttamente al domicilio dell'assistito che ne ha fatta espressa richiesta, in presenza di gravi impedimenti o di situazioni di effettivo disagio.*

Come si vede, il cittadino, non dovrà più quindi recarsi periodicamente dal proprio medico di base per il rinnovo della prescrizione. Per quanto riguarda le autorizzazioni in scadenza in questo periodo, vengono automaticamente prorogate fino a Giugno 2002. Sulla bolla relativa ai prodotti inviati, lasceremo uno spazio da utilizzare per tutte le prossime comunicazioni di interesse per gli assistiti.

Siamo consapevoli che il riferimento della farmacia della propria località per queste forniture rimanga la soluzione più comoda per i cittadini e ci auspichiamo che nel breve-medio periodo, raggiunti gli obiettivi di riduzione tendenziale e di riequilibrio della spesa complessiva per i prodotti dietetici con il recupero delle situazioni anomale e ingiustificate sia possibile rivedere le attuali modalità di distribuzione. Siamo altresì convinti di aver operato nell'interesse collettivo, cercando di conciliare le giuste aspettative degli assistiti con le risorse disponibili e rimarremo sempre aperti al confronto con l'associazione sulle specifiche problematiche di una corretta assistenza ai celiaci.

Servizio Farmaceutico ASL di Lecco

Il responsabile

Dott. Gianemilio Giuliani