



## 1^ Giornata Mondiale della Celiachia

5 maggio 2002

**GRAZIE!**

**Rossella Valmarana**

**Presidente AIC Lombardia Onlus**

*Tramite AIC Lombardia Informa desidero ringraziare tutti i volontari di AIC Lombardia (50 persone!) che hanno collaborato con Giovanni Viggiani, con lo Staff Nazionale AIC (Marina Marengo e Katia Pilo), con la UISP all'organizzazione della 1^ Giornata Mondiale della Celiachia di Milano. Si è rivelato un ottimo lavoro di squadra, fra persone che hanno saputo lavorare insieme in perfetta armonia.*

*Il nostro obiettivo era di organizzare una piacevole Giornata ed accogliere con simpatia i nostri Ospiti, provenienti da tutto il Nord Italia, che hanno partecipato numerosissimi con tanto entusiasmo, sfidando il "pessimo" tempo atmosferico che imperversava sulle nostre Regioni. Dobbiamo ringraziare i nostri Testimonials, Daniele Bossari e Maurizio Damilano, che non hanno voluto mancare all'impegno assunto con la nostra Associazione e sono stati accolti con calore dal pubblico. Grazie a tutti e... ARRIVEDERCI AL 2003!*

## Tavola Rotonda "La Refezione Scolastica di Milano a confronto con le problematiche della dieta senza glutine"

**Rossella Valmarana**

**Presidente AIC Lombardia Onlus**

Nel corso di questo anno scolastico (2001/2002) sono state evidenziate, da parte di alcuni Soci, disagi nel servizio di Ristorazione Scolastica milanese che dal gennaio 2002 è totalmente gestito da Milano Ristorazione, mentre nel 2001 coesistevano diverse aziende di ristorazione collettiva che gestivano con Milano Ristorazione la refezione scolastica. Precedentemente la Refezione Scolastica milanese era gestita direttamente dal Comune di Milano; risalgono alla fine degli anni settanta i primi contatti di AIC

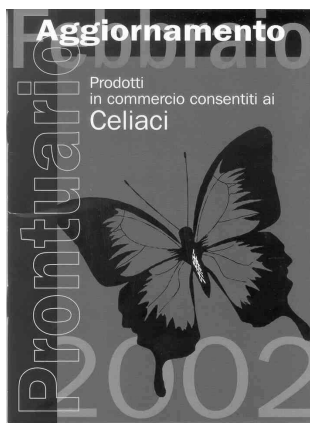
Lombardia con l'Amministrazione Comunale, con l'inserimento dei bambini celiaci alla refezione scolastica. Fino allora i bambini infatti NON POTEVANO FERMARSI alla refezione scolastica e dovevano tornare a casa per consumare il pranzo. Da allora sono sempre proseguiti i contatti con gli Amministratori Comunali responsabili della Refezione Scolastica e con la ASL Città di Milano. Con l'inserimento di Milano Ristorazione dallo scorso anno, AIC Lombardia ha intrapreso i contatti con i responsabili di Milano Ristorazione, con l'invio di materiale informativo, incontri di approfondimento, verifica e monitoraggio della situazione. AIC Lombardia ha organizzato a Milano l'8 aprile 2002 una Tavola Rotonda fra Milano Ristorazione, ASL Città di Milano e famiglie socie residenti a Milano (con bambini e ragazzi, nati dal 2001 al 1988, possibili utenti degli asili nido, scuole materne, elementari e medie e del Servizio di Ristorazione Scolastica). Nel corso di questo incontro le famiglie avrebbero potuto conoscere la realtà, l'organizzazione ed i programmi di Milano Ristorazione ed aprire un dibattito costruttivo, ma purtroppo i Grandi Assenti all'incontro erano PROPRIO I GENITORI!! Meno di 20 genitori erano presenti su circa 150 famiglie invitate!!!

Una affluenza veramente esigua visto l'argomento oggetto di discussione!

AIC Lombardia ha "raccolto" le segnalazioni pervenute dai Soci: i problemi, i disagi che si sono verificati nel corso dell'anno scolastico; questo dossier è stato consegnato a Milano Ristorazione e per conoscenza alla ASL Città di Milano - Referente SIAN per la Refezione Scolastica. E' importante che le famiglie tengano un costante contatto con gli Ispettori dei Centri Cottura di Milano Ristorazione che sono tutti in possesso del "Prontuario dei prodotti del commercio consentiti ai celiaci", segnalando qualsiasi problema dovesse verificarsi. In quella sede veniva sollevato poi il problema della fornitura dei prodotti dietetici ai centri cottura, di competenza delle famiglie che provvedevano a portare a scuola i prodotti, senza alcun controllo a livello centrale. Ogni centro cottura gestiva autonomamente, con grande spirito di iniziativa e buona volontà, i menù sostitutivi dei bambini celiaci. Milano Ristorazione ha dato assicurazioni che stavano lavorando per unificare le procedure per la preparazione delle diete sanitarie (inclusa la celiachia) in tutti i Centri Cottura e provvedere all'acquisto e alla fornitura dei prodotti dietetici senza glutine. E' stato inoltre anticipato che è in progetto la realizzazione di un Centro Cottura Diete centralizzato che sarà operativo nel 2003 e che gestirà tutte le diete speciali. Dal 6 maggio 2002, (comunicazione del 29/4/2002) Milano Ristorazione provvede alla fornitura dei seguenti prodotti senza glutine:

- Base pizza
- Farina
- Mix per impanatura
- Pasta

Il pane senza glutine (o suoi sostituti) potrà essere consegnato giornalmente al bambino da parte delle famiglie. Con la Dott.ssa Silvana Mazza - Referente S.I.A.N. per la Refezione Scolastica ASL Città di Milano, abbiamo programmato per il prossimo anno scolastico degli Incontri con il personale scolastico dipendente della ASL Città di Milano. AIC Lombardia proseguirà i contatti con Milano Ristorazione e con la ASL Città di Milano e vi invita a segnalarci (tramite fax, lettera, E-mail) qualsiasi situazione che dovesse verificarsi nell'ambito della Refezione scolastica, ovviamente NON SOLO DI MILANO, ma di TUTTO IL TERRITORIO LOMBARDO.



## PRONTUARIO DEI PRODOTTI DEL COMMERCIO

L'Associazione Italiana Celiachia ha inviato ai Soci, con spedizione centralizzata, L'AGGIORNAMENTO DEL PRONTUARIO FEBBRAIO 2002 (copertina blu).

Consigliamo, chi non lo avesse ricevuto, di mettersi in contatto con la Segreteria Lombardia dell'AIC (tel. 02/867820).

La nuova edizione 2002, che sostituirà il Prontuario (copertina rossa) e l'Aggiornamento (copertina blu), sarà disponibile dopo il mese di settembre

## VADEMECUM DEL CELIACO – EDIZIONE 2002

La Segreteria AIC Lombardia sta provvedendo ad inviare ai Soci il nuovo **VADEMECUM DEL CELIACO – EDIZIONE 2002**.

Consigliamo, chi non lo avesse ricevuto, di mettersi in contatto con la Segreteria Lombardia dell'AIC (tel. 02/867820).

## Calendario dei Prossimi Avvenimenti

- BERGAMO:** settembre corso di cucina di base  
Da settembre incontri mensili ogni prima domenica del mese  
dicembre pesca di beneficenza
- COMO-LECCO:** 26 ottobre presentazione Farmo-Finax
- CREMA:** 15 settembre Giornata del Volontariato
- LODI:** 8 settembre P.za della Vittoria Giornata del Volontariato  
18 ottobre e 2 novembre Ottobre Lodigiano  
15 dicembre Pranzo di Natale
- MILANO:** 28 settembre Convegno: Intolleranza al glutine – Problematiche anatomo-patologiche  
8 marzo 2003 Assemblea Regionale
- MONZA:** 19 ottobre Corso Cucina Bi-Aglut

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](http://www.celiachia.it)

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

## Commissione Ristorazione

Elena Sironi

Referente AIC Lombardia Commissione Ristorazione

Cari soci,

colgo l'occasione per ringraziare tutti coloro che hanno risposto al nostro appello ed hanno compilato il questionario relativo alla ristorazione. I risultati sono in fase di elaborazione e verranno riportati sul prossimo numero del notiziario. Per ora posso dirvi che ci sono pervenuti circa 250 questionari, ma è nostra speranza che tale numero, cresca per offrirvi una panoramica molto più ampia delle vostre esigenze ed opinioni. Approfitto per fare altre due comunicazioni. La prima è relativa al corso ristoratori che si terrà l'11 Giugno e che prevede un buon numero di partecipanti. La seconda riguarda i nuovi ristoranti della Lombardia. Purtroppo, a causa di disguidi verificatisi, l'elenco dei ristoranti allegato all'ultimo numero di Celiachia Notizie non è corretto.

Non sono presenti in elenco i seguenti ristoranti:

- Osteria Semplicemente Mediterranea Via Mantova, 10 Milano Tel. 02/54118438
- Finleonardo SPA Leonardo Da Vinci Via Senigallia, 6 Milano Tel. 02/64074818

Sono da eliminare:

- Ristorante Greta (per cambio gestione) Via Piazzini, 33 Ponte San Pietro (BG)

Si comunica inoltre che il Ristorante/Albergo Vienna Via Triumplina, 6 Brescia ha cambiato denominazione ed è divenuto Hotel/ristorante/pizzeria IMPERO

Per concludere, vorrei ricordarvi che i locali segnalati da AIC sono "informati" sul senza glutine. Gestiscono, tranne alcune rarità, cucina con e senza glutine contemporaneamente. Non stancatevi mai, quindi, di chiedere del responsabile indicato, di porgli domande, di chiedergli chiarimenti, di osservare se tutto vi sembra fatto al meglio, di rilevare e comunicarci errori.

Calorosi saluti.

## Rassegna Gastronomica: Ottobre Lodigiano

Lina Cumbo

Referente Provinciale di Lodi

Anche quest'anno L'Isola Caprera di Lodi proporrà un menu per celiaci all'interno della rassegna gastronomica Ottobre Lodigiano. Il menu previsto è:

- aperitivo con rasputura e pancetta steccata
- filetto di trotella con verdure in carpione
- cotechino caldo con lenticchie al vino rosso
- risotto mantecato al mascarpone con supreme di quaglia
- gnocchetti di patate ai funghi
- stracotto di manzo al raverone
- cipolline glassate al basseto
- polenta mantecata alle erbe fini
- gelato ai marroni con fonduta di cioccolato
- bevande incluse

Il prezzo è di 31 Euro, l'appuntamento è per venerdì 18 ottobre e sabato 2 novembre sempre alle ore 20. Per informazioni telefonare al 0371.411948

## Le manifestazioni di Como

### VI Festa della Celiachia e VI Torneo A.I.C. di Calcio - Fino Mornasco (Co)

**Annalisa Giazzi Pontiggia**  
Referente Provinciale di Como

Non possiamo competere con la Giornata Mondiale della Celiachia del 5 Maggio 2002, ma anche per noi, nel nostro piccolo possiamo confermare che il 2 Giugno 2002 è stata una giornata eccezionale.

Come non essere entusiasti: il tempo era bellissimo, decine e decine di Famiglie di Celiaci (penso 70 nel corso della giornata) sono intervenute alla Festa, le torte casalinghe squisite, i prodotti regalo della azienda molto apprezzati e finalmente dopo 6 anni di attesa, ha vinto il Trofeo la GS Junior, società sportiva che ci ospita ed organizza questa festa per noi! Più di così!

Questo Trofeo di Calcio per ragazzini è ormai diventato una data fissa nel calendario sportivo delle nostre squadre locali e la Coppa AIC molto ambita.

Abbiamo raccolto quasi Euro 300,00 in libere donazioni e ben Euro 2.500,00 offerte dalla GS Junior, frutto della loro generosità. Non male davvero!

Quale responsabile di AIC di Como e Lecco, ho ricevuto tanti complimenti che non merito, il mio grazie di cuore va alla GS Junior Calcio, al Presidente Giuseppe Caporaso con la sua famiglia, ai 20 papà e mamme della squadra, che pur non essendo celiaci, hanno cucinato, servito in tavola e spazzato ... dalle 8 del mattino all'1 di notte.

Le magliette delle marcia che abbiamo regalato non sono nulla rispetto a quello che fanno per noi con tanta gioia e disponibilità.

Ho solo una piccola richiesta per il prossimo anno, come AIC abbiamo bisogno di un maggior numero di collaboratori soprattutto tra le 12.00 alle 14.30 per servire in tavola.

C'è bisogno di gente dinamica e con una buona carica di simpatia.....solo così si può riuscire a farsi perdonare se il servizio talvolta non è sempre proprio da Grand Hotel! Conto che nel giro di qualche mese qualcuno mi contatti per la Festa della Celiachia della Prima Domenica di Giugno.

Sino ad oggi, di soci oltre alla Famiglia Caporaso sono sempre disponibili Stefano di Como (un simpatico trentenne tutto-fare) e un mega Arbitro dalle molteplici funzioni Signor Arnaboldi di Cucciago!

Un po' pochi ma grazie di cuore per esserci sempre!

Sono comunque molto felice della riuscita della giornata, questo appuntamento è molto gradito e contiamo di essere sempre di più!

## Le manifestazioni di Bergamo

### Pizza Party

**Giuseppe Scotti**  
Referente Provinciale di Bergamo

Circa 200 persone, in prevalenza nuovi associati con i loro famigliari, hanno partecipato al Pizza Party organizzato da AIC in collaborazione con Bi-Aglut presso il ristorante pizzeria L'Arca a Bergamo.

L'incontro si è svolto in due serate vista l'alta adesione degli associati; tra una pizza, scelta tra le 10 proposte, ed una fetta di ottima torta abbiamo avuto il tempo per conoscerci e per parlare del più e del meno mentre i bambini si divertivano giocando nei campetti di calcio. Ringrazio tutti coloro che hanno collaborato per la buona riuscita delle serate.

### Manifestazione culinaria a Bergamo

**Giuseppe Scotti**  
Referente Provinciale di Bergamo

Il Centro di Formazione Professionale di Bergamo ha ospitato per quattro serate circa quindici associate AIC che hanno preso parte al corso di cucina senza glutine coordinato dal cuoco Stefano Guerin.

Presso i locali della scuola, nell'aula di pasticceria, le associate si sono cimentate nella preparazione di diversi menu che hanno poi tutte insieme degustato.

È stata un'occasione non solo per imparare a cucinare di persona nuovi piatti e per apprendere alcuni segreti per una realizzazione ottimale degli stessi ma è stata anche un momento di confronto, di scambio di idee e di esperienze.

La scansione del corso su quattro interventi suddivisi in quattro settimane è stata molto apprezzata dalle partecipanti che durante la settimana hanno provato a rifare le ricette e hanno avuto così l'opportunità, la settimana successiva, di parlare al cuoco spiegando le difficoltà incontrate o il successo nella realizzazione delle ricette.

## Le manifestazioni della zona di Monza

CONVEGNO “La Malattia Celiaca”

Giussano 23 Febbraio 2002

Paolo Modenese

Referente Provinciale zona di Monza (ASL3)

Il 23 febbraio 2002 alle ore 09.30 presso l’Aula Magna dell’Ospedale di Giussano, si è svolto un significativo convegno dal titolo “la Malattia celiaca” promosso ed organizzato dal dr. Gatti responsabile del reparto Endoscopia e reparto terapia digestiva e gastronterologia del presidio ospedaliero di Carate e Giussano e rivolto a medici di base e pediatri accorsi numerosi (una ottantina di persone).

Il Convegno è stato caratterizzato dalla partecipazione del prof. Corazza, membro della commissione nazionale per la ricerca della nostra Associazione, che con la sua chiara e precisa relazione di circa un’ora, ha carpito l’attenzione delle persone intervenute e ha dato loro l’occasione, nella discussione che ne è scaturita, per dissipare i molti dubbi esistenti anche tra i medici di base e pediatri.

Tali dubbi hanno evidenziato però un problema di fondo molto preoccupante: l’informazione sulla malattia celiaca in questa categoria di medici è ancora superficiale e di conseguenza può provocare ulteriori problemi alla già sofferente situazione del celiaco.

Dopo questa prima parte, veramente interessante, verso le 11.30 ha preso la parola il dott. Gatti che ha parlato dei problemi endoscopici, dando quindi un taglio molto tecnico al suo intervento e contribuendo sicuramente ad approfondire sempre di più le problematiche legate alla “malattia celiaca”.

Infine al sottoscritto, invitato dal dr. Gatti quale rappresentante della Associazione, è stato chiesto di dare una panoramica generale sulle attività dell’Associazione. Pertanto ho parlato della sua organizzazione, degli scopi, delle commissioni, dei settori operativi, con l’intento di comunicare l’estremo valore che l’Associazione ha per le persone celiache. In estrema sintesi l’importanza di questo Convegno può essere riassunta in tre aspetti fondamentali:

- ha riscontrato un forte interesse nella classe medica a cui era rivolto;
- ha evidenziato la disinformazione sulla malattia che ancora esiste tra alcuni medici di base e pediatri;
- ha riconosciuto l’Associazione Italiana Celiachia come l’organizzazione di volontariato indispensabile per l’aiuto alle persone affette da celiachia e per il sostenimento anche economico dei progetti di ricerca.

Personalmente penso che da parte dell’Associazione ci sia ancora molto lavoro da fare per formare ed informare questa classe di medici che sono i primi interlocutori dei pazienti, che con la loro preparazione più o meno approfondita possono determinare in maniera decisiva e rapida la soluzione del “calvario” dei celiaci almeno per quanto riguarda la scoperta iniziale della intolleranza.

## Le Manifestazioni di Milano

Festa degli Aquiloni al Parco Ticinello

Giuseppe e Giuliana Brignoli, Lauretta Valmarana – Milano

Al parco Ticinello il giorno 14 Aprile 2002 si è festeggiato la “Primavera” con la costruzione e il lancio degli Aquiloni, anche AIC era presente grazie all’Associazione Parco Ticinello che ci ha ospitato. Fino all’ultimo è stata una festa in dubbio per il tempo che variava in continuazione! (con questo ci scusiamo se abbiamo pubblicato su Internet il rinvio e annullamento della manifestazione) mentre si è rilevata una piacevole giornata trascorsa in allegria all’aria aperta nei campi. Tutti i bambini presenti, hanno avuto la possibilità di far alzare in cielo i propri aquiloni variopinti che il venticello spingeva in tutte le direzioni.

I bimbi si sono divertiti moltissimo e hanno avuto l’opportunità di trascorrere una giornata nei campi in compagnia di amici e genitori. AIC Lombardia era presente, con prodotti gentilmente offerti dalle case dietoterapeutiche (Bi-Aglut – Erma - Nutricia – Schar) che ringraziamo, ed ha così potuto offrire a tutti i Celiaci e non una ricca e gustosa merenda. I bambini sono stati intrattenuti da clown e sull’aia si è svolta una manifestazione di Karate, Tai Chi Chuan e Difesa Personale a cura del Centro Addestramento Arti Marziali di Milano. Sono state scattate delle foto a ricordo di questa nostra partecipazione.

Si ringrazia il Comitato del Parco Ticinello e ci auguriamo di avere altre opportunità per usufruire in futuro di questa magnifica struttura rurale, sita a pochi passi dal centro cittadino

## Le lettere degli Associati

**Prima Marcia Mondiale**

Emilio Tinchelli – Milano

Sono una delle migliaia di persone che domenica 5 maggio 2002 ha partecipato a Milano alla importante e veramente ben riuscita “1a MARCIA MONDIALE” per far conoscere la “Celiachia”. Dopo alcuni giorni di forti piogge il tempo è stato clemente con noi e la marcia si è svolta quasi sotto il sole e le migliaia di persone, maglietta e cappellino bianco (molto bella la grafica) erano un bellissimo colpo d’occhio. Bella l’Arena, belli gli Stands, buono e abbondante il pranzo. Desidero complimentarmi con AIC Lombardia e con tutti i volontari che hanno fatto un ottimo lavoro per preparare questa importante giornata. Il loro impegno merita il plauso di tutti noi. Grazie anche ai due simpatici e disponibili testimonials intervenuti a Milano. Mi auguro che altrettanto bene sia andata la Giornata nelle altre città italiane e nel resto del mondo. Spero di leggere presto su Celiachia Notizie i relativi resoconti; sarebbe bello che la rivista potesse anticipare una edizione straordinaria al riguardo. Mi spiace soltanto che una manifestazione così ben riuscita, che ha portato tanta gente, e che è stata ben pubblicizzata prima, non sia stata debitamente coperta successivamente dalla RAI e da altri media né a livello nazionale né a livello regionale e locale. Questa consistente mobilitazione, e questa ampia profusione di energie, avrebbe meritato maggiore risonanza dato che uno degli scopi primari della manifestazione penso dovesse essere quello di far conoscere la celiachia e l’Associazione.

Non ci siamo riusciti appieno ma sono fiducioso che andrà meglio con la 2a Marcia. Cordiali saluti

## Informazioni sulle ditte e prodotti

### pubblicati sul Prontuario

#### Comunicazioni - Commissione Marchio AIC

##### • 18 Marzo 2002

La ditta **Gusto Libero sas**, Biella Strada del Lanificio, 3 Tel. 015.2547040, ha sottoscritto un contratto per la concessione di licenza d'uso del marchio spiga sbarrata sulle confezioni di:

1. *Frollini vassoio da 300 gr*
2. *Pasticceria assortita vassoio da 300 gr*
3. *Crostata alla confettura di albicocche, fragola, ciliegia conf da 250 e da 450 gr*
4. *Amaretti conf da 300gr*
5. *Meringhe conf da 100 gr*
6. *Cialde dolci vassoio da 150 gr*
7. *Cialde salate vassoio da 150 gr*
8. *Coni gelato conf da 150 gr*
9. *Trancini di torta margherita, castagna, cacao vassoio da 300 gr*
10. *Savoardi conf da 300gr e 400 gr*
11. *Tegole conf da 300 gr e 400 gr*
12. *Plumcake all'uvetta conf da 380 gr*
13. *Plumcake alle goccedi cioccolato conf da 380 gr*
14. *Plumcake variegato margherita-castagna conf da 380 gr*
15. *Plumcake al limone conf da 380 gr*
16. *Plumcake della festa conf da 750 gr*
17. *Sbrisolona conf da 150 gr e 450 gr*
18. *Gusci bignole conf da 150 gr*
19. *Grancolazione conf 300gr e 500 gr*
20. *Paste di meliga con da 300 gr*
21. *Oplà salatini conf da 300 gr*
22. *Oplà tartellette conf da 300 gr*
23. *Pasta all'uovo secca (formati strozzapreti, maltagliati e tagliatelle) conf da 300gr*
24. *Panbrioche conf da 300 gr*
25. *Crescente conf da 300 gr*
26. *Farina di mais conf da gr 1000*
27. *Farina da polenta conf da gr 1000*
28. *Fumetto di mais conf da 1000 gr*
29. *Farina di riso conf da 1000 gr*

La concessione ha durata fino al 17 Marzo 2003, quando potrà essere rinnovata solo se l'azienda potrà presentare la certificazione di prodotto senza glutine, secondo nuova procedura da attuare.

#### Aggiornamento Prontuario

##### □ 21 Aprile 2002

La Commissione Prontuario comunica che, per un disguido tecnico, 6 prodotti non sono stati stampati nell'aggiornamento del "Prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci" edizione febbraio 2002, i prodotti riportati di seguito, vanno quindi ad aggiungersi a quelli già pubblicati nell'aggiornamento di cui sopra, alla categoria "Salumi - Insaccati":

#### **ITALIA SALUMI - UNIBON SALUMI**

##### **Casa Modena Prosciutto cotto al taglio:**

Buon Tondo	Emilia
Gardena origine controllata	Gran Magro
Gran Pregio	Rebuon origine controllata
Astro	Collemilia Prosciutto cotto al taglio
Prosciutto cotto "C"	

##### □ 28 Aprile 2002

Nel cestino senza glutine che verrà distribuito durante la Marcia per la celiachia che si svolgerà il 5 maggio p.v., sarà presente, tra l'altro, un salume che verrà inserito nel Prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci edizione 2002, vi diamo quindi comunicazione anticipata dell'idoneità del prodotto **"Fiocco Delicato" della ditta Villani.**

#### Fini Grill

Da tempo AIC è impegnata nel progetto di sensibilizzazione dei punti ristoro in autostrada per la distribuzione di alimenti senza glutine. A seguito dei rapporti intercorsi con FINI FAST, il progetto è iniziato proprio in occasione della Prima Giornata Mondiale della Celiachia, interessando i seguenti FINI GRILL:

*FINIGRILL S. MARTINO OVEST - PARMA AUTOSTRADA DEL SOLE*

*FINIGRILL SECCHIA EST - MODENA AUTOSTRADA DEL SOLE*  
*FINIGRILL REGGELLO EST - FIRENZE AUTOSTRADA DEL SOLE*

*FINIGRILL REGGELLO OVEST - FIRENZE AUTOSTRADA DEL SOLE*

*FINIGRILL LUCIGNANO EST - TOSCANA AUTOSTRADA DEL SOLE*

*FINIGRILL ARINO NORD - AUTOSTRADA LA SERENESSIMA DOLO VENEZIA (accessibile anche dalla corsia sud)*

*FINIGRILL SILLARO OVEST - AUTOSTRADA BOLOGNA BARI*

*FINIGRILL GARDA OVEST - AUTOSTRADA DEL BRENNERO*

*FINIGRILL GARDA EST - AUTOSTRADA DEL BRENNERO*

*FINIGRILL CAMPOGALLIANO OVEST - AUTOSTRADA DEL BRENNERO*

*FINIGRILL PAGANELLA OVEST - AUTOSTRADA DEL BRENNERO*

All'interno dei punti ristoro indicati saranno in vendita:

**Pane e/o sostitutivi del pane, Snacks dolci (merendine, biscotti), Salumi**

La scelta dei prodotti, condotta con la collaborazione di AIC, ha interessato prodotti pubblicati sul Prontuario degli Alimenti e prodotti con marchio spiga sbarrata.

#### Gelati

##### □ 7 giugno 2002

Poiché i gelati e i coni gelato sono consumati soprattutto in questo periodo dell'anno, abbiamo ritenuto opportuno pubblicare fin d'ora la notizia che i prodotti di cui sotto verranno pubblicati nel "Prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci" edizione 2002, in corso di elaborazione.

#### GRANMILANO:

Sanson Big Big (stecco: bar e multipack 8 pezzi per supermercato)

Sanson Coppa Azzurra fragola-limone (coppa: bar)

Sanson Coppa caffè (coppa: bar e multipack 4 pezzi supermercato)

Sanson Fragolita (stecco: bar)

Sanson Orsettino fragola (stecco: bar)

Sanson Sorbi gusto cola (granita: bar)

Sanson Sorbi gusto limone (granita: bar)

Sanson Tartufo classico (bar e multipack per supermercato)

Sanson Togo Caffè gelato (stecco: bar)

Sanson Togo Fruit-Frutti di bosco (stecco: bar)

Sanson Togo Fruit-Frutti esotici (stecco: bar)

Sanson Togo gelato (stecco: bar e multipack 3 pezzi per supermercato)

Sanson Togo Latte gelato (stecco: bar)

Sanson Togo Mandorle gelato (stecco: bar e multipack 3 pezzi per supermercato)

Sanson Togo Short gelato (stecco: multipack 6 pezzi per supermercato)

Sanson Vaschetta fragola-limone-albicocca 1kg (supermercato)

Sanson Vaschetta limone 500g (supermercato)

Sanson Vaschetta panna 500g (supermercato)

Sanson Vaschetta vaniglia-stracciatella-nocciola 1kg (supermercato)

Si precisa inoltre che l'elenco dei gelati, sopra riportato, **sostituisce integralmente l'elenco della Ditta Sanson pubblicato nel "Prontuario" edizione 2001.**

## Giornata Mondiale Celiachia: 5 maggio 2002

**Giovanni Viggiani**

Referente AIC per la marcia

Nel mese di ottobre 2001, è stata lanciata la proposta di celebrare la 1<sup>a</sup> giornata mondiale della celiachia organizzando, contemporaneamente in diversi paesi europei ed americani, una marcia non competitiva atta a sensibilizzare ulteriormente l'opinione pubblica, le istituzioni, la classe medica, ecc.. sulla problematica specifica. Questo tipo di iniziative non fanno parte del Dna degli italiani ma, per l'eccezione che conferma la regola, la primogenitura dell'idea è proprio venuta dal prof. Alessio Fasano (University of Maryland Center for Celiac research) che nel concepirla credo abbia sapientemente mixato ed utilizzato il suo brioso spirito campano con le esperienze dirette vissute in terra americana.

Attendo smentite, ma credo che, un po' per tutti, le reazioni di fronte a questo improvviso ciclone siano state di improvviso e smisurato entusiasmo seguito da altrettanto repentino scetticismo e, una volta deliberato di partecipare all'iniziativa, di assoluto terrore. L'Associazione Italiana Celiachia, ha comunque deciso di dare seguito al progetto ed ha coinvolto direttamente cinque città italiane e le relative sedi locali dell'Associazione per far sì che l'evento avesse una buona risonanza e visibilità a livello nazionale. Essendo, in assoluto, alla prima esperienza è stato deciso di avvalersi della collaborazione della U.I.S.P (Unione Italiana Sport Per tutti) che in iniziative di questo genere può vantare un curriculum sicuramente più ricco di quello di Aic.

La scelta delle località è ricaduta su Milano, per l'area nord, Roma per l'area centro, Lecce per il sud e Messina e Cagliari per le isole. Come per ogni iniziativa di così ampia portata, è stato deciso di costituire una rete tra Aic Nazionale, Uisp Nazionale e relative Associazioni regionali ospitanti la manifestazione, attraverso la designazione di cinque referenti locali.

Chi vi scrive ha rappresentato il pool di Aic Lombardia che si è dedicato, in continuo confronto con i referenti nazionali dell'Associazione, all'organizzazione della marcia disputata a Milano. Per quanto riguarda la nostra manifestazione, sono stati delineati a livello teorico ed in breve tempo, tutti i contorni della stessa e le linee generali su modi, luoghi e tempi di esecuzione e da lì è scattata tutta la macchina organizzativa che ha necessitato di circa quattro/cinque mesi di impegno pressoché costante di più persone che hanno dipanato tutto l'inevitabile iter burocratico ed hanno, altresì, coordinato tutte le varie ulteriori attività ritenute indispensabili alla perfetta riuscita dell'iniziativa. Milano, che come accennato, convogliava gran parte dell'utenza delle regioni del nord Italia fino, crediamo, alla parte settentrionale della Toscana, ha organizzato una marcia di circa 4,5 km che prendendo il via dall'Arena Civica e facendo ritorno alla stessa, ha attraversato una buona parte delle vie del centro storico cittadino toccando i luoghi turistico-culturali che meglio rappresentano il capoluogo lombardo.

La "passeggiata" vera e propria è durata circa 1 ora e venti minuti mentre le restanti ore della mattinata dalle 9.30 (ora d'arrivo dei primi partecipanti) alle 14.00 circa sono state trascorse in Arena.

La marcia è stato il vero "avvenimento" dell'intera manifestazione. Tutti i partecipanti, 2.500 circa, di cui molti provenienti da altre regioni del nord Italia con una alzataccia

Mattutine pur di essere presenti, hanno indossato i cappellini e le magliette appositamente predisposte per l'evento ed hanno dato luogo ad un serpentine variopinto che ha, come testimoniato dai numerosi commenti neutrali ricevuti a posteriori, riscosso una grande attenzione da parte di tutti e generato un notevole impatto coreografico ed un notevole interesse verso l'esterno e presso il pubblico.

Prima e dopo la marcia, presso l'Arena, le persone intervenute hanno potuto, inoltre, liberamente visitare alcuni stand di aziende del dieto terapeutico presenti in loco con loro personale (Bi-Aglut, Dr. Schar e Gluten-out) ed hanno altresì potuto effettuare un test gratuito per la diagnosi di celiachia presso lo stand della società Eurospital.

A tutti i partecipanti, all'atto dell'iscrizione, è stato consegnato un buono pasto con il quale hanno potuto ritirare, all'arrivo della marcia, un sacchetto viveri e bevande gluten free per poter fruire di una buona colazione al sacco. Sempre presso l'Arena era presente anche uno stand del "Dottor Sorriso" i cui volontari hanno simpaticamente dispensato giochi e risate ai più piccoli.

Il clou della manifestazione, limitatamente al tempo trascorso presso l'Arena, è coinciso con la presenza di due personaggi di spicco quali il presentatore televisivo Daniele Bossari e il marciatore olimpionico Maurizio Damilano. I due personaggi hanno aderito in maniera spontanea e simpatica alla manifestazione e si sono resi oltremodo disponibili al contatto con tutti i partecipanti.

L'Arena, per sue caratteristiche architettoniche intrinseche e per opportuni addobbi con cui è stata adornata, ha indubbiamente fornito un'ideale veste coreografica a tutto l'avvenimento. Anche il tempo, meteorologicamente parlando, ci ha dato un forte aiuto dispensandoci dalla pioggia che nei giorni e nelle ore precedenti nonché successive alla marcia ha pesantemente interessato tutto il nord ed in modo particolarmente intenso la città. Non si può non sottolineare l'impegno profuso da una schiera di volontari AIC Lombardia (una cinquantina di persone) che, dietro le quinte, hanno operato con costanza.

A loro si deve rivolgere un plauso per aver perseguito l'obiettivo prefissato lavorando in perfetta armonia e senza strappi all'interno di un gruppo spontaneamente formatosi per questa occasione. Senza timore di smentite, possiamo orgogliosamente affermare d'aver ottenuto un discreto successo poiché, oltre ai numerosi attestati di stima ricevuti a posteriori che peraltro ci hanno resi molto felici, durante la manifestazione abbiamo incrociato solo volti di persone tranquille e serene che ben più di ogni altra cosa hanno testimoniato il buon esito dell'avvenimento. Il motto della marcia è stato "nove su dieci non lo sanno".

Un partecipante alla manifestazione entusiasta per il buon esito dell'iniziativa ci ha già proposto il motto per l'anno prossimo: "otto su dieci non lo sanno".

Siamo pronti a ripartire, con uguale entusiasmo e medesima determinazione. Vi diamo appuntamento al 2003 con la certezza di poter solo migliorare quanto già fatto quest'anno.

Vi aspettiamo numerosi.

## Informazioni sulle ditte e prodotti pubblicati sul Prontuario

### Coni per gelati

☐ **7 giugno 2002**

Poichè i gelati e i coni gelato sono consumati soprattutto in questo periodo dell'anno, abbiamo ritenuto opportuno pubblicare fin d'ora la notizia che i prodotti di cui sotto verranno pubblicati nel "Prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci" edizione 2002, in corso di elaborazione.

LA DISFIDA: Coni gelato No Frumens Via Trani 170 – 70051 Barletta (Ba) tel 0883.532345

### ERMA nuovi prodotti

Prodotto	Peso per confezione	Euro per confezione	Prezzo al Kg Euro
<b>Biscotti senza zucchero</b>	Gr 60	1,00	16,67
<b>Le waferine ricoperte di cioccolato</b>	Gr. 50	1,50	30,00

### GLUTAFIN nuovi prodotti

Prodotto	Peso per confezione
<b>Pancrac</b>	g 200
<b>Pan Rustico</b>	g 220

### GALBUSERA nuovi prodotti

Prodotto	Peso per confezione
<b>Biscotti zero grano</b>	g 260

Il prodotto ha concluso le verifiche di idoneità ed ha ottenuto la certificazione di prodotto senza glutine e, quindi, la concessione dell'uso del marchio spiga sbarrata per tre anni, durante i quali periodici accertamenti presso l'azienda produttrice Galbusera ne controlleranno il mantenimento delle condizioni di sicurezza.

I **Biscotti Zero Grano** sono in vendita nella grande distribuzione.

## Le lettere degli Associati

### La Marcia di Milano

Alice Scotti e Delia Tibaldi – Bergamo

Il giorno 5 maggio è stata organizzata a Milano e in altre città la prima giornata mondiale della celiachia. La marcia è stata molto interessante e ha dato modo a molte persone di conoscersi e di confrontarsi con altri celiaci.

Verso le 11.00 è arrivato all'Arena di Milano il famoso e bellissimo Daniele Bossari che ha fatto molti autografi ed è stata davvero un'occasione da non perdere infatti siamo riuscite anche noi ad avere il suo autografo.

Sono arrivati pullman anche dalle altre regioni come dalla Liguria, dal Piemonte, dall'Emilia Romagna, dal Friuli Venezia Giulia e perfino dal Trentino.

Man mano che la gente arrivava e si sistemava nella sua regione, poteva assaggiare anche nuovi prodotti senza glutine. I gruppi delle varie regioni, poiché erano ospiti, sono partiti per primi alle ore 11.30 seguiti poi dalla Regione Lombardia.

Appena fuori dal cancello dell'Arena, ragazzi e ragazze distribuivano volantini su come si sarebbe svolta la camminata.

Successivamente abbiamo girato per le strade milanesi, e non abbiamo perso l'occasione di vedere dal fuori il Duomo e molti altri monumenti interessanti.

Finita la marcia siamo tornati al punto di partenza, l'arena, verso le ore 12.30/13.00.

Tutti erano impazienti nel prendere il proprio sacchetto pieno di prodotti senza glutine, preparati da persone volontarie, genitori o rappresentanti della regione Lombardia.

Una volta preso il sacchetto ci si poteva sedere per mangiare sulle gradinate.

Tutto finì poco dopo, quando un nuvolone nero fece precipitare una violenta pioggia su tutti noi e ovviamente tutti di corsa siamo tornati a casa.

Questa esperienza è stata molto interessante e sarebbe bello poterla rivivere anche l'anno prossimo.

**ATTENZIONE : NON acquistare presso gli spacci di**

- **AGRATE BRIANZA e**
- **della VALTELLINA**



le confezioni "scarti" del prodotto Biscotti zero grano della Galbusera in quanto questi biscotti potrebbero essere "contaminati".

## Comunicazione della segreteria



Cari soci,

Con il passaggio dalla Lira all'Euro nei mesi di gennaio e febbraio, le Poste Italiane hanno fatto, almeno per quanto ci riguarda, un enorme caos e pertanto molte ricevute dei vostri versamenti non sono mai pervenute alla nostra Segreteria. Conseguentemente molti soci hanno ricevuto una lettera "pro-memoria" per il mancato rinnovo dell'iscrizione 2002. A tutti coloro che ci hanno contatto per informarci che avevano invece già provveduto a rinnovare l'iscrizione per l'anno 2002, siamo stati costretti a chiedere via fax copia della ricevuta postale.

Le quote associative da Voi versate sono state accreditate sul nostro c/c postale, ma non sono identificabili con il nominativo del versante.

A tutti questi soci la Segreteria chiede scusa, ma credete non è colpa nostra! Per concludere, se ancora qualche socio non avesse ricevuto la Tessera d'iscrizione "Anno 2002" pur avendo effettuato il versamento della quota, ci mandi un fax al n. 02/867820 con la fotocopia del versamento.

Ci auguriamo vivamente che questi disguidi non succedano più l'anno prossimo.

A tutti auguriamo "Buone Vacanze"! La Segreteria

## Le manifestazioni di Brescia

### Laboratori di cucina

**Anna Rovetta**

Referente Provinciale di Brescia

Il Sabato 1 giugno 2002, in una giornata molto calda, inizia una nuova "avventura", infatti oggi ben 150 persone parteciperanno ai Laboratori di Cucina, organizzati da AIC Lombardia in collaborazione con Glutafin (Nutricia).

Circa 80 persone del primo livello si preparavano a far pratica nella lavorazione, nella manipolazione e nella cottura di prodotti senza glutine: pizza, pane, focaccia, pasta all'uovo, pasta frolla.

Il secondo livello circa 70 persone consolidavano nuove capacità nell'affrontare altre tecniche, sia di cucina che di pasticceria senza glutine.

Le tecniche utilizzate: impasti per dolci lievitati, preparazione dello CHOUX, impasti su base composti e infine preparazione della pasta sfoglia. La sala era stracolma.

Tutti erano attenti a seguire i preziosi consigli degli esperti professionisti il Sig. GUSSAGO e il Sig. REMY.

Tutti soddisfatti hanno portato a casa i prodotti preparati.

## SUMMER DREAM

L'Associazione Giovani Farmacisti Bresciani (info: [marant@numerica.it](mailto:marant@numerica.it)) organizza sabato **13 luglio 2002 alle ore 22** la festa SUMMER DREAM PARTY a **Villa Giglio** – Frazione Vaccarolo Desenzano del Garda (Brescia). Ingresso Euro 15 all inclusive .

Parte del ricavato verrà devoluto alla nostra Associazione.

## IL LIBRO BIANCO DELLA CELIACHIA

E' in vendita in Libreria "IL LIBRO BIANCO DELLA CELIACHIA" – a cura dell'Associazione Italiana Celiachia – Collana L'Accademia – Edizione BIS – Blu International Studio (tel. 0125/752495 – e-mail: [info@bluin.it](mailto:info@bluin.it)).

## Gli incontri a Milano

### Suona la campanella: ore 8.20 lezione di celiachia

**Pietro Angelo Zarcone**

Referente Provinciale Milano Sud

Improvvisandomi giornalista, ritengo sia giusto, necessario e utile portare a conoscenza al pubblico dei celiaci e non, la mia fantastica esperienza con un gruppo di ragazze e ragazzi di scuola media inferiore. Il 30 aprile c.a. , sono stato invitato nella classe II E della scuola media "Laura Conti" di Buccinasco (MI) a presentare la 1° Marcia Mondiale sulla celiachia e a spiegare cos'è la celiachia.

Pensavo che il mio intervento si chiudesse nel giro di quindici minuti con le solite domande banali; mi sbagliavo, è stata una vera e propria "lezione" sulla celiachia.

Che cos'è, come si manifesta, il punto sulla ricerca.

I ragazzi erano attentissimi alle spiegazioni, e il dibattito che ne è seguito, coinvolgendo anche l'insegnante, è stato piacevole, istruttivo ed educativo, con collegamenti, da parte degli studenti, a precedenti lezioni di scienze sul capitolo dell'apparato digerente.

Volevo ringraziare, attraverso questa rivista, il Preside. Prof. Calabrese, la Prof. Colombini e tutta la classe II° E per la sensibilità e l'attenzione dimostrataci, e un arrivederci al prossimo anno e chissà` ....., la platea si può allargare a più classi.