

## Genetica e Celiachia

Maria Teresa Bardella

Consulente Scientifico AIC Lombardia Onlus

Sappiamo ormai molto chiaramente che la celiachia (come del resto molte altre patologie note) è la conseguenza di fattori ambientali (glutine e altre proteine di orzo e segale) e di fattori genetici: in parole povere, perché si sviluppi la celiachia è necessario che un soggetto sia predisposto, abbia in sé delle caratteristiche particolari, e che incontri le proteine "tossiche". Di ciò e del fatto che la celiachia non sia dovuta ad un unico gene ma a più geni diversi siamo certi, mentre ancora non completamente spiegato rimane il perché l'intolleranza si sviluppi in età e circostanze diverse da soggetto a soggetto. Il primo dato che ha fatto porre l'accento sull'influenza genetica è stata la dimostrazione che la celiachia era più frequente nelle famiglie dove era già presente un soggetto celiaco. Infatti la probabilità che un parente di primo grado (genitori e fratelli) sviluppi celiachia è del 10% circa ed inoltre nei gemelli identici, monoovulari, quindi con gli stessi geni, la probabilità che abbiano entrambi l'intolleranza è altissima (oltre 75-80%). Tutti noi possediamo nel nostro organismo un sistema di difesa che è sotto il controllo di geni diversi e che prende il nome di HLA; oltre il 90% dei celiaci ha l'HLA-DQ2 e la maggior parte di quelli che non presentano l'HLA-DQ2 sono HLA-DQ8, pertanto DQ2 e DQ8 sono strettamente associati alla celiachia nel senso che la loro assenza rende in pratica assai improbabile una diagnosi di celiachia. Va peraltro sottolineato invece che il 30-40% della popolazione generale e il 60-70% dei parenti di primo grado dei celiaci sono HLA-DQ2 o DQ8 positivi ma non presentano la celiachia, in altri termini l'essere DQ2 o DQ8 non significa che si è o si diventerà celiaci. Ricordiamo che i geni del sistema HLA non sono i soli che rendono un soggetto "predisposto" ma esistono altri geni, non ancora individuati e intorno ai quali ferve la ricerca scientifica, che agiscono nel complesso processo che conduce dall'ingestione del glutine al danno intestinale ed extraintestinale.

Solo qualche breve considerazione di utilità pratica:

- al momento la diagnosi genetica non è possibile (la positività di DQ2 e DQ8 ci dice poco, la loro negatività ci permette invece di escludere con maggiore confidenza i casi dubbi);
- la ricerca genetica va sostenuta, soprattutto perché ci permetterà di capire il meccanismo attraverso il quale il glutine danneggia il nostro organismo, e di cercare soluzioni alternative alla dieta priva di glutine;
- sempre maggiori informazioni potranno venire dagli screening familiari e da studi mirati.

E proprio in merito a quest'ultimo punto, permettetemi di ringraziare pubblicamente almeno una volta tutti coloro che generosamente si rendono disponibili o consentono che i loro dati vengano anonimamente utilizzati per la ricerca scientifica, a beneficio di tutti.

## NUOVE MODALITA' DI EROGAZIONE DEI PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

Regione Lombardia - Giunta Sanità 16 gennaio 2003  
ASSISTENZA FARMACEUTICA INTEGRATIVA RELATIVA A  
PRODOTTI DESTINATI A UNA ALIMENTAZIONE  
PARTICOLARE AI SENSI DEL DECRETO DEL MINISTERO  
DELLA SANITA' 8 GIUGNO 2001

Con la presente Vi comunichiamo che dal **1 MARZO 2003** entrerà in vigore la **nuova normativa relativa all'erogazione dei prodotti dietetici senza glutine, sulla base dell'età e del sesso sono stati fissati i seguenti tetti di spesa.** (figura 1)

Ogni Asl della nostra regione dovrà organizzare questo NUOVO servizio. A tal proposito la nostra Associazione ha programmato, con la collaborazione della Regione, un incontro con i responsabili di tutte le ASL Lombarde per una pianificazione della nuova procedura.

1. **CERTIFICAZIONE** del Medico Specialista delle strutture Ospedaliere pubbliche, degli IRCCS di Diritto pubblico e privato, degli Ospedali religiosi classificati (secondo le modalità riprese dalla circolare n. 56/SAN del 27/08/220) attestante:

- la diagnosi (Codici ICD-9-CM del 1997: Celiachia=579.0; Dermatite Erpetiforme= 694.0)
- l'indicazione del tetto di spesa in relazione all'età e al sesso
- la necessità dei prodotti dietetici senza glutine: PANE E SOSTITUTI - PASTA (con esclusione delle così dette PASTE PRONTE) - FARINE - DOLCI.

Il certificato del Medico Specialista deve essere rinnovato ogni 12 mesi

2. **AUTORIZZAZIONE:** è rilasciata dalla ASL di appartenenza dell'Assistito, a seguito della presentazione della certificazione medica.

3. **PRESCRIZIONE:** le ricette mensili verranno rilasciate dalle ASL di appartenenza. NON VERRANNO PIU' RILASCIATE DAL MEDICO DI BASE.

La consegna delle ricette sarà a DISCREZIONE DELLE ASL, in base alle seguenti modalità:

- potrà avere una cadenza massima trimestrale
- potrà avvenire tramite spedizione postale
- potrà avvenire direttamente presso il Distretto/ASL dall'interessato o dal delegato
- potrà essere effettuata direttamente alle farmacie del territorio tramite collegamenti telematici.

Sulla ricetta dovrà essere indicato, oltre ai dati anagrafici dell'utente:

- l'indicazione del tetto di spesa in relazione all'età e al sesso
- la necessità dei prodotti dietetici senza glutine: PANE E SOSTITUTI - PASTA (con esclusione delle così dette PASTE PRONTE) - FARINE - DOLCI. **Non dovranno più essere indicati né la tipologia (nome commerciale) dei prodotti senza glutine né il numero delle confezioni.**

4. **DISTRIBUZIONE:** la Asl individuerà il modello organizzativo ritenuto più opportuno per la distribuzione dei prodotti dietetici da effettuare direttamente o per il tramite delle farmacie convenzionate

## PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE: TETTO DI SPESA MENSILE

Età	FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO				TETTO DI SPESA = Euro	
	TOTALE CALORIE		Calorie fornite da prodotti dietetici = 35%		Maschi	Femmine
	M	F	M	F		
<b>6 mesi - 1 anno</b>	900	900	315	315	<b>44,42</b>	<b>44,42</b>
<b>fino a 3,5 anni</b>	1300	1300	455	455	<b>61,97</b>	<b>61,97</b>
<b>fino a 10 anni</b>	2000	2000	700	700	<b>94,00</b>	<b>94,00</b>
<b>età adulta</b>	3000	2200	1050	770	<b>139,44</b>	<b>98,13</b>

### Calendario dei Prossimi Avvenimenti

**BERGAMO:** Sabato 29 Marzo h 9:00 Convegno Medico  
Sala Convegni del Santuario di Caravaggio  
**24 maggio** Concerto Schola Cantorum

**BRESCIA:**

**COMO:** 1 giugno – VII Festa della Celiachia – Fino Mornasco

**LECCO:** maggio – Partecipazione alla manifestazione delle Scuole Materne

**LODI:**

**MILANO:** 13 aprile – Festa dell' Aquilone Parco Ticinello

giugno - Presentazione Farine Farmo Finax

**PAVIA:** giugno – Presentazione Farine Farmo Finax:

**VARESE:** 11 aprile – Concerto di Solidarietà Gruppo Vocale Gospel Villa Truffini Tradate

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.

**AIC REGIONE LOMBARDIA ONLUS**

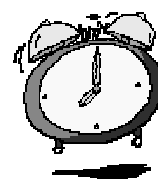
**Piazza Ercolea 11 – 20122 Milano**

**Tel /fax 02/867820**

**e-mail [aiclomba@tin.it](mailto:aiclomba@tin.it)**

### ISCRIZIONE PER L'ANNO 2003

**VI RICORDIAMO DI  
RINNOVARE LA VOSTRA  
ISCRIZIONE PER L'ANNO 2003.**



La quota minima annuale d'iscrizione è di **Euro 30,00** e può essere effettuata tramite conto corrente postale n. 26577205 - intestato AIC REGIONALE LOMBARDIA ONLUS - Piazza Ercolea 11 - 20122 MILANO.

Possono associarsi anche Genitori, Amici, Medici, Farmacie, Dietisti, chiunque sia sensibile ai problemi dei Celiaci.

	<b>2003</b>
SOCIO: <input type="text"/>	
	Associazione Italiana Celiachia REGIONE LOMBARDIA - ONLUS Pza Ercolea, 11 - 20122 Milano Tel. e Fax 02.867820 - Tel. 02.55193331

## Benefici fiscali per i contributi versati all'AIC Regione Lombardia ONLUS

### Milena Battello

Tesoriere AIC Lombardia Onlus

Le persone fisiche e le imprese che erogano denaro alle ONLUS possono usufruire della corrispondente riduzione dal reddito ai fini IRPEF o IRPEG

### PERSONE FISICHE

L'articolo 13 del D.Lgs. 460/97 dispone che le erogazioni liberali in denaro, per un importo non superiore a Euro 2.065,83, a favore delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale (ONLUS) sono considerate oneri a fronte dei quali compete la detrazione dall'IRPEF nella misura del 19% ai sensi dell'Art. 13 bis del D.P.R. 917/86.

L'agevolazione compete a condizione che le erogazioni in denaro vengano versate alle ONLUS tramite banca oppure a mezzo uffici postali.

### IMPRESE

L'articolo 13, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 460/97 introduce nuove ipotesi di erogazioni liberali deducibili.

Per le imprese individuali tali deduzioni sono in alternativa alla detrazione concessa alla persona fisica (imprenditore). In primo luogo viene stabilita la deduzione dal reddito di impresa delle erogazioni liberali in denaro (quindi secondo criterio di cassa) a favore delle ONLUS, per un importo non superiore a Euro 2.065,83 o al 2% del reddito. I due limiti operano alternativamente e quindi vale quello più elevato. Se, per esempio, il reddito di impresa è pari a Euro 258.228,44 le erogazioni liberali sono deducibili fino al limite di Euro 5.164,57; in presenza invece di un reddito inferiore a Euro 103.291,37 oppure se il risultato d'esercizio è una perdita la deduzione è consentita fino al limite di Euro 2.065,83.

**N.B. I VERSAMENTI EFFETTUATI A TITOLO DI ISCRIZIONE NON SONO DEDUCIBILI**

Ringraziamo la ditta **SO.CO.MI srl** (Via Fiuggi 11 - Milano) per l'oblazione di Euro 3.000,00, versata a favore della nostra Associazione in occasione delle Festività Natalizie.

### **TI ASPETTIAMO IL 15 MARZO 2003**

**All'Assemblea Annuale Dei Soci**

**ore 8,30 - 16,30**

**CELIACHIA: QUALI SONO LE NOSTRE CONOSCENZE?**

**Hotel Centro Congressi Leonardo da Vinci -  
Via Senigallia 6 - Milano**

Se non hai ricevuto il programma contatta la Segreteria o visita il nostro sito [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it) - pagina LOMBARDIA

## FEDERAZIONE AIC NAZIONALE

A Roma il 18 - 19 gennaio ha avuto luogo l'Assemblea Nazionale della Federazione AIC Nazionale.

Nel corso dei due giorni di lavoro hanno avuto luogo le votazioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo Nazionale: Presidente Nazionale, Direttore Celiachia Notizie, Consiglieri Nazionali, Revisori Conti e Collegio Probiviri.

I candidati presentati da AIC Lombardia sono stati:

### **Presidente Nazionale:**

Adriano Pucci - *Figline Valdarno FI*  
(Presidente uscente)

### **Direttore Celiachia Notizie:**

Franco Lucchesi - *Castelnuovo Garfagnana Lu*  
(Direttore uscente)

### **Consigliere Nazionale:**

Gianluca Maris - *Milano*  
(Consigliere uscente)

### **Revisore Conti**

Pietro Di Matteo - *San Giuliano Milanese - Mi*  
(Revisore conti supplente uscente)

**Probiviri** Si ricandidano gli uscenti

L'Assemblea Nazionale ha così votato:

**PRESIDENTE** Adriano Pucci

**DIRETTORE Celiachia Notizie** Franco Lucchesi

**CONSIGLIERI:**

Gennaro Auriemma

Leo Carnevali

Francesco Caso

Gianluca Maris

Giuseppe Picicelli

**REVISORI CONTI:**

Di Matteo

Collesano

Frizza

**PROBIVIRI:**

Confermati gli uscenti

**Al Consiglio Direttivo Nazionale neoeletto porgiamo i nostri auguri per un proficuo lavoro.**

## ADOZIONE A DISTANZA SAHARAWI

Il Consiglio Direttivo AIC Lombardia ha deliberato di aderire all'iniziativa promossa da AIC Toscana e dalla Federazione AIC

**"IL NOSTRO NATALE PER IL SAHARAWI - CAMPAGNA NAZIONALE DI ADOZIONI A DISTANZA" e di procedere all'adozione di 14 celiaci saharawi.**

Nel corso delle manifestazioni provinciali di Bergamo, Brescia e Lodi, nel mese di dicembre, tale iniziativa è stata divulgata fra i nostri soci e si è proceduto ad una raccolta di donazioni il cui ricavato verrà convertito nell'adozione di altri bambini.

**186 Euro garantiscono ad un celiaco saharawi un anno di dieta corretta!**

Per ulteriori informazioni contattare:  
AIC TOSCANA - Via Don Minzoni 3 - 50058 SIGNA FI -  
TEL/FAX 055/8735129 - [aic-toscana@libero.it](mailto:aic-toscana@libero.it)

# RISTORAZIONE SCOLASTICA A MILANO

**Rossella Valmarana**

Presidente AIC Lombardia

A seguito della decisione assunta e resa operativa da Milano Ristorazione di adottare, dal 4 novembre u.s., un menù differenziato per i bambini con diete sanitarie, utenti del Servizio di Ristorazione Scolastica di Milano da loro gestito, Milano Ristorazione ha convocato il 9 dicembre la nostra Associazione per un incontro.

Alla riunione hanno partecipato:

- Rappresentanti di Milano Ristorazione
- Rappresentanti della ASL Città di Milano
- Rappresentanti del Comune di Milano
- Rappresentanti Associazione Diabetici
- Rappresentante Associazione Bambini Allergici
- Dott. Cavinato (ACU Associazione Consumatori)
- AIC Lombardia

Partiamo dai numeri: Milano Ristorazione prepara 70.000 pasti giornalieri, di cui 2.000 diete speciali e 3/4000 diete etico-religiose

Nel corso della riunione è stato deciso che il provvedimento "DIETE DIFFERENZIATE" sarà sospeso per i bambini affetti da DIABETE (circa 50 - 55 diete) e OBESITA', per queste patologie verrà ripreso il menù di base al rientro dalle vacanze natalizie.

La riunione con la nostra Associazione è stata aggiornata a giovedì 12 dicembre.

Come già preannunciato da Milano Ristorazione in occasione della Tavola Rotonda -organizzata da AIC Lombardia- "*La Refezione Scolastica di Milano a confronto con le problematiche della dieta senza glutine*", dell'8 aprile 2002 (si allega fotocopia articolo - giugno 2002), nel 2003 verrà aperto il Centro Cottura Diete in Via Quaranta, dove verranno preparate tutte le diete sanitarie che poi verranno distribuite nelle scuole frequentate da bambini a dieta.

All'interno del Centro Cottura Diete sarà allestita una "cucina separata e dedicata solo ed esclusivamente alla preparazione delle diete per i celiaci".

Il menù per le diete, che attualmente è in vigore e ruota su due settimane, verrà sostituito e a partire "*dal prossimo gennaio 2003, entrerà in vigore per i celiaci un menù articolato su quattro settimane adeguato alle loro esigenze (preparato con prodotti senza glutine)*."



Le proposte alimentari previste rispettano le indicazioni dei LARN (Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) e le Linee Guida per una sana alimentazione. Il menù rappresenta un modello in previsione dell'apertura del nuovo Centro per il confezionamento delle diete speciali che avverrà nei prossimi mesi. La preparazione e la sequenza delle pietanze assicura la massima varietà possibile di alimenti e una ricorrenza dei piatti di massimo gradimento analoga a quella prevista nel menù di base

Nel corso dell'anno scolastico verrà effettuata da Milano Ristorazione una valutazione dell'accettabilità presso i nostri bambini al fine di poter rendere il menù il più possibile aderente alle loro esigenze gustative."

La nostra Associazione ha verificato le ricette del menù "senza glutine" per un controllo della composizione e degli ingredienti utilizzati.

Compito nostro sarà quello di verificare e monitorare, con la vostra collaborazione, l'accettazione del nuovo menù da parte dei bambini; in tal modo si potrà fornire a Milano Ristorazione e agli uffici Competenti della Asl Città di Milano, prima dell'apertura del Centro Cottura, osservazioni, suggerimenti e proposte, con l'obiettivo di migliorare, se necessario, la qualità del Servizio erogato ed ottenere un Servizio di Ristorazione non solo idoneo alle esigenze dietetiche dei nostri bambini, ma che possa anche essere gradevole, palatabile e gustoso.

**CAUSA CESSATA ATTIVITÀ,  
IL RISTORANTE  
OSTERIA SEMPLICEMENTE MEDITERRANEA**  
Via Mantova, 10 MILANO

**DEVE ESSERE ELIMINATO**  
dall'elenco dei ristoranti della Lombardia

**ELENCO RISTORANTI AGGIORNATO:**

Ci scusiamo con tutti i nostri soci per le inesattezze, riguardo i ristoranti della Lombardia, eventualmente rilevate in internet.

Per consultare l'elenco corretto ed aggiornato in tempo reale, vi invitiamo ad accedervi **solo tramite la pagina della Lombardia, dove troverete la voce RISTORANTI.**

## Cucina Mediterranea "Fai da te"

### **Anna e Paolo Modenese**

*Referente Provinciale zona di Monza (ASL3)*

Il giorno 19.10.2002 abbiamo accolto al Novothel a Milano, 130 persone, intervenute al corso di cucina organizzato da AIC e tenuto da Bi-Aglut - Plada.

L'ambiente elegante, la cordialità e professionalità dello staff Bi-Aglut, ha messo a proprio agio tutti i partecipanti tanto da spingere alcuni di loro, Graziella, Elena, Luigi, Laura a cimentarsi personalmente nella preparazione di dolci, pizze, pane, focacce, pan carrè, pasta fresca.

Decisamente interessati, tutti i partecipanti hanno avuto modo di apprendere piccoli trucchi che fanno la differenza tra una preparazione accettabile ed un prodotto ottimo; sbalorditiva la semplicità con la quale sono stati preparati i piatti, successivamente assaggiati.

Insomma, pensiamo proprio che questa giornata abbia dato la possibilità alle 130 persone intervenute di migliorare la qualità del vivere quotidiano; scusate se è poco....

Arrivederci a presto....

## Brescia & Telethon

### **Anna Rovetta**

*Referente Provinciale di Brescia*

Anche quest'anno in collaborazione con UILDM a Brescia si è fatta la raccolta Telethon; come sappiamo la ricerca è importante per tutti. Gli associati AIC di Brescia e Provincia hanno partecipato con grande entusiasmo, voglia di fare, collaborando nella raccolta fondi in ben **22 supermercati**.

Bastano buona volontà e un po' di tempo per riuscire a fare tutto: grazie di cuore a tutti.

Spero di poter contare nuovamente su di voi nel 2003; accettiamo volentieri altri collaboratori.

**La somma raccolta è stata di 25.167,09 Euro.**

## Laboratorio di cucina a Brescia

### **Anna Rovetta**

*Referente Provinciale di Brescia*

Ci siamo trovati in circa 100 persone il 7 dicembre 2002 presso il Centro Formazione Professionale Canossa di Brescia in collaborazione con Glutafin - Nutricia, il nostro esperto insegnante Gussago per preparare: Tronchetto di Natale, Profiteroles al mandarino con Mousse di cioccolato amaro e Salsa di pere, Trancini all'anice, Bresciani al cioccolato e arancia, Biscottini... Aspettando il Natale. Finalmente potevamo cucinare dolci con le nostre mani. L'entusiasmo era tanto con tanta voglia di mettere le mani in pasta e portare a casa qualcosa di speciale fatto da noi. Tutti erano soddisfatti e contenti. Ci è stato chiesto di poter ripetere questa importante esperienza.

## Corso cucina "Hotel Albavilla": 26/10/02

### **Annalisa Giazzi Pontiggia**

*Referente Provinciale di Como e Lecco*

Grazie a tutti gli intervenuti (più di 150 tra mattina e pomeriggio) ed alla professionalità della ditta Farmo Finax, questo corso ha riscosso un notevole successo. Nelle nostre due province l'azienda non era molto conosciuta, la curiosità ha fatto sì che aderissero veramente un gran numero di associati. Bravi, bravi, bravi i signori della Farmo Finax, simpaticissimo il loro cuoco e buonissime le loro specialità culinarie.

Di questa manifestazione e di celiachia, ha parlato di noi a novembre il settimanale cattolico "Il Resegone di Lecco", l'articolo occupava una pagina intera!

Grazie anche a loro! A Voi tutti Buon 2003.

## Dicembre a Varese

### **Paola Capanna**

*Referente Provinciale di Varese*

Due grandi Avvenimenti per Varese e Provincia hanno creato una vera e propria gara di solidarietà.  
- 7 Dicembre 2002: "Incantesimo e Magia", organizzato al Teatro Nuovo di Abbiate Guazzone, ha dato l'opportunità di informare e sensibilizzare il pubblico sulla Celiachia e soprattutto di offrire un pomeriggio di grande divertimento per i nostri piccoli. Per questa manifestazione un grosso grazie a Renato Sciarini, papà di una bimba celiaca, che con grande volontà si è occupato di tutta l'organizzazione.

- 13 Dicembre 2002: Si è svolta la Tradizionale Cena di Natale senza glutine al Ristorante "Al Vecchio Convento" di Varese che, con grande professionalità, ha creato piatti straordinari. La partecipazione è stata davvero notevole e la serata è stata all'insegna della buona tavola e buona compagnia. Grazie a tutti coloro che hanno contribuito al buon risultato della serata, ovvero: amici, parenti e "Glutafin - Nutricia".

Vi aspetto sempre più numerosi per il 2003.

## Manifestazione Natale 2002 a Lodi

### **Lina Cumbo**

*Referente Provinciale di Lodi*

In una bella sala dal sapore antico del ristorante "Isola Caprera" di Lodi, si è tenuto l'ormai tradizionale pranzo di Natale, sponsorizzato dalla Bi-Aglut - Plada. In una festosa convivialità gli intervenuti hanno apprezzato e gradito il menù preparato con cura dal cuoco sig. Gioia ed hanno aderito all'iniziativa "adozione bimbi saharawi", donando ciascuno una piccola somma (per un totale di 100 €).

## Le manifestazioni di Bergamo

### **Giuseppe Scotti**

*Referente Provinciale di Bergamo*

Con il mese di Gennaio si è conclusa la serie di incontri mensili, iniziata lo scorso mese di ottobre, tenuti a Bergamo presso il Ristorante Pizzeria L'Arca.

Gli argomenti trattati nel corso delle quattro domeniche sono stati molti e tutti interessanti ecco i principali:

- Il 13 ottobre la Presidente AIC Lombardia Rossella Valmarana ha presentato una panoramica delle normative che regolano l'erogazione dei prodotti nelle farmacie con la descrizione delle diverse realtà presenti sul territorio; l'incontro è terminato con un aperitivo offerto ai presenti dalla ditta Nutricia
- Il 10 novembre la ditta Farmo Finax ha presentato i suoi prodotti e dato dimostrazione pratica di alcune ricette; all'incontro era presente il Dott. Cavenati degli Ospedali di Treviglio che, dopo aver illustrato la sua attività per quanto riguarda la celiachia, ha risposto alle domande dei partecipanti
- All'incontro dell'8 dicembre era presente il Dott. Astulfoni del Policlinico di Ponte San Pietro che ha illustrato le sue esperienze di pediatra, ha parlato dell'evoluzione dell'iter diagnostico che si è avuto in materia di celiachia nel corso degli anni grazie alle nuove conoscenze acquisite
- Il 19 gennaio all'incontro erano presenti gli associati che hanno raggiunto il locale con i mezzi pubblici dato che la circolazione delle auto private era vietata; a causa di ciò all'incontro non era presente la ditta Bi-Aglut

Durante tutti gli incontri i numerosi partecipanti, in media circa 50 persone nei primi tre incontri, hanno ricevuto dal Referente informazioni puntuali sulle attività, sia regionali sia nazionali, dell'Associazione e sulle novità relative ai prodotti presenti nel Prontuario ed hanno partecipato attivamente agli interventi dei diversi relatori presenti. Ringrazio tutti i partecipanti ed il cuoco Stefano Guerin per aver messo gratuitamente a disposizione dell'Associazione la sala per gli incontri che hanno consentito ai soci di conoscersi tra di loro e conoscere di più l'Associazione ed i suoi volontari. L'idea di una serie di incontri mensili, che sembrava molto ambiziosa e che è stata programmata nella nostra regione per la prima volta nella provincia di Bergamo, ha avuto successo tra gli Associati che ne hanno apprezzato la scansione mensile; se gli Associati lo richiederanno questa modalità di incontri potrebbe essere riproposta in futuro. Durante l'incontro di Dicembre sono stati raccolti 150 Euro per l'iniziativa 'adozione bimbi saharawi'.

## Le lettere degli Associati

### **Laboratorio di cucina**

Lettera Firmata

Gentili Signori, Vi scrivo per complimentarmi con voi per la bella iniziativa del Laboratorio di Cucina Glutafin Nutricia, realizzato presso il CAPAC il 19 settembre 2002. E' stato veramente molto interessante, soprattutto il poter vedere all'opera un professionista e poter sperimentare sul campo le ricette che ci aveva spiegato.

Sono veramente entusiasta di questa iniziativa, anche perché il mio primo tentativo di replica a casa è stato un successo! Grazie ancora per aver realizzato l'iniziativa.

### **Vacanza in Sardegna**

Famiglia Milanese – Provincia di Bergamo

Al primo anno di esperienza come genitori di una bimba celiaca abbiamo provato, non senza preoccupazione, a trascorrere un periodo di vacanza in una struttura alberghiera e non nel solito appartamento. Dopo la positiva esperienza, riteniamo meritevole una segnalazione a tutti gli amici: presso il Villaggio del club Cala Serena a Maracalagonis (vicino Cagliari) in Sardegna, con la direzione del primo maitre Saraceni Marco, ogni giorno ad ogni pasto ci veniva indicato quanto nel menu del momento era possibile consumare, ed in caso di necessità, veniva preparato, con le dovute cautele, quello che si preferiva. In tale occasione avevamo messo a disposizione un certo quantitativo di materiale alimentare assortito, portato da casa; in un colloquio con il maitre, nel riesporre le problematiche della dieta senza glutine, quest'ultimo ha ventilato anche la possibilità di dotarsi direttamente di alimenti senza glutine, nel caso in cui ci fosse una certa affluenza. Nel ringraziare ancora lo staff della ristorazione della struttura, porgiamo cordiali saluti.

### **Spettacolo di danza a Sirmione - BS**

Antonella Fontana Gramola

Mentre il Natale si sentiva già nell'aria a Sirmione si è svolto uno spettacolo di danza classica dal titolo "**Preludio di Natale**" a cura della Scuola di Danza "Valerio Catullo" con direttrice Marina Genovesi.

Le ballerine si sono avvicendate con grande bravura anche ad un'ottima coreografia. L'entrata ad offerta libera ci ha permesso di raccogliere 370,00 Euro a favore della ricerca in Lombardia ed inoltre abbiamo potuto far conoscere meglio questa intolleranza alimentare.

Un ringraziamento particolare al Comune di Sirmione, alle Terme di Sirmione, all'ASCOM e al GRACIP'S che hanno dato l'opportunità di organizzare questo magnifico spettacolo.



# SCHOLA CANTORUM VALBREMBO

## Concerto per la Celiachia

**Marco Micheli**

*Consigliere della Corale – Associato AIC*

La musica reca sempre in sé un'impronta di mistero, il rimando ad una vita che la precede e la suscita e che, insieme, di essa si nutre e per essa si apre a ciò che ancora non è. La musica si fa depositaria di tutto un intreccio di relazioni ed apre le porte del proprio cuore alla speranza di una comunicazione più profonda di doni e di esperienze, la speranza che nasca dalla musica armonia di VITA, e dalla vita, ancora quella armonia che sia per ognuno ARTE DEL VIVERE.

Con questa premessa la SCHOLA CANTORUM VALBREMBO, costituitasi nel 1987 e composta da circa 60 elementi e l'AIC Lombardia sono lieti di condividere con Voi questo evento concertistico particolarmente importante.

Il concerto si terrà nella **PARROCCHIA SS. PIETRO & PAOLO in Bergamo, SABATO 24 MAGGIO 2003 ore 20:45.**

**All'organo** MARCO BENIGNI (diplomatosi alla Scuola S. Cecilia in Bergamo, sotto la prestigiosa guida del M° Renato Belloli)

**Dirige** NADIA BELOTTI (diplomatosi alla Scuola cecilianiana di Bergamo in pianoforte, organo e armonia).

Vi aspettiamo numerosi !!

## Le lettere degli Associati

### **Allo stadio con Telethon**

Elena Armati – Gussago - BS

A nome dei ragazzi celiaci di Brescia e dintorni, sono qui per scrivervi che anche noi c'eravamo! Ebbene sì, Telethon è entrato allo stadio così come noi che, alle ore 13 esatte dello scorso 8 dicembre abbiamo varcato la soglia dei cancelli dello stadio Rigamonti di Brescia pronti per un pomeriggio di solidarietà e di sport. Sparpagliati tra la folla dell'ingresso, ognuno di noi ha dato il meglio per invitare i tifosi a donare qualche monetina a favore della ricerca. Anche se la fredda giornata certamente non incoraggiava molti a sfilare le mani infreddolite dalle tasche dei giubbotti, grandi e piccini hanno colto l'invito ed hanno contribuito a riempire a poco a poco le nostre cassette Telethon. Così le due ore che ci dividevano dal primo fischio dell'arbitro sono trascorse velocemente, grazie all'adesione del pubblico e all'atmosfera dello stadio, ai colori, agli striscioni ed ai canti. Prima dell'inizio della partita è stato disteso sul campo fa gioco uno striscione di Telethon, i giocatori hanno indossato le pettorine rosse ed un ragazzo distrofico ha dato il calcio d'inizio portando certamente fortuna alla città, che giocava contro la temuta Juventus Risultato 2-0 per il Brescia ed un incasso pari a 1.400,0 Euro.

Grazie a tutti coloro che ci hanno mostrato partecipazione e sensibilità, ai miei amici celiaci e non, a Davide, Chiara, Elena, Andrea, Antonio, ai ragazzi volontari e un ringraziamento particolare ad Anna Rovetta ed al marito Gianni, senza di loro questo non sarebbe stato possibile!

Ciao a tutti, alla prossima !!

## ALIMENTAZIONE – PRONTUARIO

### Aggiornamenti

### Integrazioni al contratto di licenza d'uso di marchio della ditta Gusto Libero s.a.s.

A seguito dell'osservanza del protocollo AIC\* per la concessione del marchio e della firma di relativo contratto, si informa che la ditta Gusto Libero s.a.s. è autorizzata ad apporre il marchio spiga sbarrata sulle confezioni dei prodotti:

- Anicini
- Grissì

quali integrazioni del contratto in vigore, che scadrà il 17 Marzo 2003

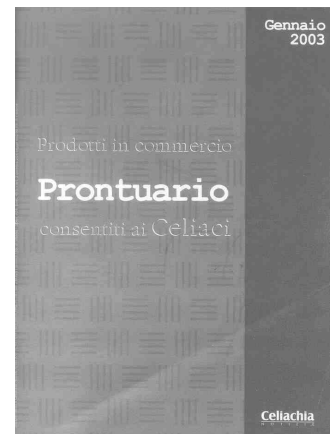
Quanto sopra sarà evidenziato nella prossima edizione del Prontuario degli Alimenti.

\* Informiamo che l'azienda ha ottenuto il marchio a fronte dell'applicazione del protocollo e non a seguito di certificazione di prodotto, procedura di fatto iniziata nel mese di maggio. L'eventuale rinnovo del contratto (dopo la scadenza prevista nel marzo 2003) avverrà solo a certificazione completata

## PRONTUARIO gennaio 2003

AIC Nazionale a gennaio ha spedito a tutti i Soci, tramite spedizione centralizzata, il **"Prontuario dei prodotti consentiti ai celiaci"**, che riunisce i Prontuari maggio 2001 - febbraio 2002 e successivi aggiornamenti.

*I Soci che non lo avessero ancora ricevuto possono contattare la Segreteria AIC Lombardia (tel. 02/867820 dalle ore 9,30 alle ore 12,30).*



### **A.A.A.: Collaboratori simpatici per Fino Mornasco cercasi !!**

Avete letto l'articolo sulla manifestazione nel numero precedente? Chi se la sente di venire a dare una mano servire in tavola dalle 12:00 alle 14:00 la domenica 6 giugno per la Festa della Celiachia di Fino Mornasco? E come una sagra campagnola in nostro favore Telefonatemi 031-570550, Non vergognatevi  
Annalisa Giuzzi

**2^ Giornata Mondiale della  
Celiachia  
18 maggio 2003  
MILANO  
PIAZZA DEL CANNONE -  
CASTELLO SFORZESCO  
TI ASPETTIAMO!!!**

**Cerchiamo volontari per la manifestazione!!  
Cerchiamo fotografi, cineoperatori dilettanti  
e professionisti!!**

**Se conosci giornalisti, sportivi, cantanti,  
personaggi famosi che possano aiutarci a  
divulgare all'opinione pubblica questa  
manifestazione tramite i mass media (giornali,  
televisione, radio), METTITI SUBITO IN  
CONTATTO CON NOI!!**



Un doveroso ringraziamento a tutti coloro che hanno sostenuto la mia iniziativa, perché ho avuto la fortuna di conoscere persone molto disponibili sia dentro che fuori il mondo della celiachia, per primo grazie di cuore agli artisti **"Mago Guido, Zio Claude e Laura"** generosi nell'offrire la loro professionalità a favore dell'AIC, alla mia referente Paola Capanna oltre a tutti coloro che, anche senza essere presenti, avevano pubblicizzato l'iniziativa. Tutti sono stati dei piccoli eroi di generosità, il mio particolare grazie a coloro che non erano legati al mondo della celiachia, loro più di tutti sono stati il più bel regalo di Natale che l'Associazione potesse desiderare, perché raggiungere le 10, 100, 1000 porte di solidarietà che ci circondano e che non chiedono altro di essere aperte, per sentirci più felici e sereni ogni giorno.

E' passato poco più di un mese da allora e mi sento felice quando incontro per le strade di Tradate dei genitori di bambini intervenuti allo spettacolo che mi chiedono: a quando il prossimo spettacolo a favore dell'AIC??? Siete meravigliosi ed io genitore di Sara di 10 anni, diagnosticata celiaca da solo un anno, vi ringrazio perché ho bussato alle porte delle vostre case, ma le ho trovate dolcemente ..... spalancate e piene di carità.

Grazie di cuore a nome di tutti i genitori di bambini celiaci, i bambini come sempre i più sensibili e bisognosi di attenzioni.

### ***Tutti in cucina***

Elena Vanghetti – Gavardo - BS

Il sabato 7 dicembre 2002 a Brescia presso l'istituto alberghiero suore Canossiane si è svolto il laboratorio di cucina conclusivo di un corso di tre giornate (ricette pane e pasta, ricette rapide e ricette ad evento) organizzato e coordinato da un rappresentante Glutafin Nutricia e dalla referente provinciale dell'AIC Anna Rovetta. La partecipazione è stata numerosa ed a tutti è stato offerto da AIC Lombardia un grembiule da indossare durante la manifestazione. Gli associati erano "armati" di carta e penna non solo per imparare a cucinare ma per apprendere i segreti per la preparazione di svariati dolci da degustare alla fine della giornata. A tutti gli interessati, alla fine del corso, è stato consegnato il ricettario Glutafin comprendente tutti e tre i ricettari e si è proposto di tenere un altro corso per i problemi in cui si può incappare durante la realizzazione di piatti per celiaci.

## **Le lettere degli Associati**

### ***Incantesimo e Magia***

Renato Sciarini - Morazzone

Il giorno 7 dicembre 2002, si è svolto un meraviglioso spettacolo dal titolo **"Incantesimo e Magia"** presso il cinema teatro nuovo di Abbiate Guazzone, comune di Tradate. Spettacolo organizzato quasi per "scherzo" con lo scopo di fare "informazione sul mondo sconosciuto della celiachia" e fare un gesto di forte "sensibilizzazione" sul maggior numero possibile di persone completamente estranee al problema dell'intolleranza al glutine.

Lo spettacolo di Magia si rivolgeva soprattutto a far divertire i bambini che sono i più bisognosi di attenzioni e di coccole, per raggiungere il cuore dei loro genitori che si impegnano ad aiutare l'Associazione a crescere e farsi sempre più conoscere, ognuno a proprio modo.

Il tempo clemente ed un notevole lavoro di "semina", avevano garantito l'afflusso di un buon numero di persone, ma mai avrei sperato di raggiungere ben 350 persone presenti di cui almeno il 75% non legati al mondo della celiachia. Durante lo spettacolo sono state distribuite delle merendine senza glutine per la felicità di tutti i bambini e soprattutto degli opuscoli informativi sull'AIC, oltre a delle preziose locandine che ho invitato a fare appendere in studi medici, pediatrici ed anche studi dentistici.

Il mio invito era quello di tornare a casa e continuare nell'opera di "sensibilizzazione ed informazione", perché passata la festa si prosegue ognuno a dare il proprio contributo a sostegno con un piccolo gesto per il bene di tutti. L'opera di sensibilizzazione verso persone esterne all'AIC è così positivo che mi ha convinto ad impegnarmi in futuro in un'altra "avventura" di richiamo di solidarietà.