

A TAVOLA SENZA GLUTINE

■ Cos'è la CELIACHIA?

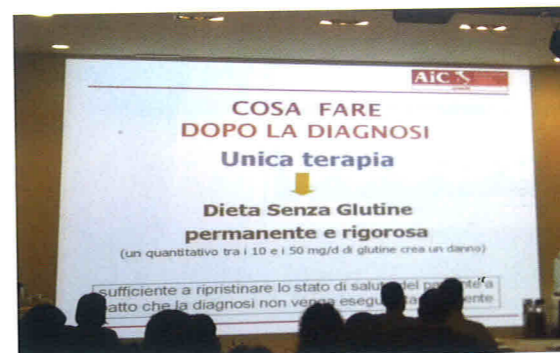
La celiachia è una intolleranza permanente al glutine, una sostanza proteica presente nel grano, nella segale, nell'orzo, nell'avena, nel farro, nel triticale, nello spelta, nel kamut, che si stima abbia nel nostro Paese un'incidenza di 1 celiaco ogni 100 nati, il che si tradurrebbe in circa 600.000 celiaci attesi di cui diagnosticati poco più di 110.000, con un trend di crescita delle diagnosi di 20.000 nuovi casi/anno*. La celiachia è una malattia genetica, si nasce, quindi, predisposti anche se le manifestazioni possono insorgere a qualsiasi età. L'unica terapia ad oggi possibile è la **dieta senza glutine**, da seguire con rigore per tutto il resto della propria vita, in quanto di celiachia non si guarisce.

■ Che cos'è AIC?

A tutela e al servizio del celiaco nasce nel 1979 a Milano, da un gruppo di genitori, l'Associazione Italiana Celiachia (AIC), che cresce negli anni e nel 1999 si struttura in Federazione di 19 Regioni so-

cie e annovera ad oggi circa 65.000 iscritti. AIC Lombardia Onlus è una delle socie, ha sede in Milano, conta 11.500 iscritti e arriva capillarmente in tutte le province lombarde in ognuna delle quali ha un proprio referente. Le finalità fondanti di AIC sono facilitare le diagnosi mediante la maggiore conoscenza della malattia presso la classe medica, le istituzioni, i media e la popolazione e migliorare la qualità di vita del celiaco. I progetti e le attività promosse a tale scopo sono numerose e alcune di esse di vera eccellenza, come il progetto ALIMENTAZIONE FUORI CASA (AFC), che ha dato vita ad un network in Italia di più di 2.000 strutture informate in grado di offrire un servizio idoneo al celiaco. Il progetto è unico nel suo genere e riscuote grande successo tra i celiaci italiani e stranieri che visitano il nostro Paese per turismo o lavoro. Vincitore nel 2009 del "Premio Italia a Tavola conferito dal Movimento di Difesa del Cittadino e da Legambiente a produttori, amministrazioni e cittadini che uniscono le loro forze e idee per

* Fonte: Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia Anno 2009 - Ministero della Salute



offrire ai consumatori servizi di grande eccellenza alimentare", rimane il fiore all'occhiello di AIC.

■ Il Glutine e la Ristorazione Professionale

Lo scopo con cui più di dieci anni fa AIC pensò di ideare questo progetto fu di permettere al celiaco di condurre uno stile di vita pienamente "normale" anche fuori casa senza alcuna restrizione rispetto ai propri bisogni alimentari. Attualmente il mercato della ristorazione, nonostante i miglioramenti a cui si assiste, presenta ancora un'offerta limitata e questo a causa di una scarsa informazione rispetto alla diffusione dell'intolleranza al glutine. Tutto ciò avviene in quanto ristoratori ed esercizi addetti alla somministrazione sono ancora poco preparati al servizio e alla produzione, continuando a ignorare in parte che cos'è la celiachia e cosa essa comporti, oltre a ritenere i celiaci una categoria di nicchia, diversamente dalla realtà dei numeri. Risale oramai al 4 Luglio 2005 la LEGGE n° 123 - Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia, che recita all'articolo 3, comma 2: "Nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine"; e all'articolo 4, comma 2: "Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano provvedono all'inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e ad albergatori." E' proprio questa legge, che sancisce da un lato il diritto al pasto fuori casa per il celiaco e dall'altro l'assoluta necessità di un corretto piano di informazione in materia, che avvalorata le attività svolte da AIC su tutto il territorio nazionale.

■ Quali sono le categorie di esercizi a cui si rivolge il progetto AFC e quali sono i punti salienti che lo caratterizzano?

Dedicato a ristoranti, pizzerie, hotel, agriturismi, bar, tavole calde, bed and breakfast e esercizi simili che offrono un servizio di produzione e somministrazione dell'alimento, il progetto ha la finalità di creare un network di locali sensibilizzati sul senza glutine, che osservino e rispettino le norme e i criteri di salvaguardia per i rischi di contaminazione da glutine. AIC organizza corsi base in cui la celiachia e la cucina senza glutine sono le protagoniste e a seguire affianca l'esercente per poter far sì che adegui alla propria realtà gli insegnamenti ricevuti: dall'approvvigionamento delle materie prime fino al servizio in tavola, tutte le fasi operative devono essere controllate e valutate, affinché il cliente celiaco riceva un servizio adeguato, sicuro e non per ultimo di qualità. E' sempre più importante e qualificante acquisire professionalità in contesti diversi dalla cucina tradizionale e puntare sulla conoscenza della celiachia determina anche un incremento della clientela, dovuta all'indotto che accompagna il celiaco. Attenzione però, accogliere chi soffre di intolleranza al glutine non significa più solamente soddisfare il requisito fondamentale di eliminare dal suo menù il glutine, anche in minime tracce, ma significa in aggiunta offrire varietà, freschezza, novità, esaltazione del gusto. Un banale menù può accontentare al bisogno, ma non fa ritornare il cliente. Ecco perchè dedicarsi all'offerta senza glutine non deve essere visto solo come un semplice business, ma una passione da coltivare affinché dia i suoi buoni frutti. ■

Per qualsiasi informazione sul progetto AFC di AIC consultare il sito nazionale all'indirizzo <http://www.celiachia.it/dieta/Dieta.aspx?SS=95> Per informazioni riguardo le iniziative sul territorio lombardo consultare il sito AIC Lombardia Onlus all'indirizzo <http://www.aiclombardia.it/Ristoranti/> Oppure contattare la nostra segreteria via mail o telefono: AIC Lombardia Onlus tel/fax: 02 867820 - mail: segreteria@aiclombardia.it www.aiclombardia.it

*Responsabile Alimentazione Fuori Casa e Scuole
AIC Lombardia Onlus