

MIGLIAIA DI PERSONE A CA' DE SOMENZI

7

Pizze e focacce senza glutine nel penultimo giorno del BonTà

Grande partecipazione alla prima delle iniziative dell'Associazione Italiana Celiachia: una quarantina di bambini, anche non intolleranti, si sono divertiti impastando. E poi merenda per tutti

Ultimo giorno, oggi, per il Salone Italiano delle Eccellenze Enogastronomiche Artigianali "il BonTà" giunto alla sua settima edizione alla fiera di Cà de Somenzi dove ieri si è registrato un continuo afflusso di visitatori attirati dalle prelibatezze degli standisti provenienti da tutta Italia. Tra gli eventi di rilievo sociale, si è svolta l'importante iniziativa dell'Associazione Italiana Celiachia della Lombardia, per coinvolgere ed istruire i bambini celiaci nella preparazione delle loro merendine.

Così ieri, in collaborazione con Molino Rivetti, si è svolto un "corso" per una quarantina di splendidi bambini, con lo scopo di avvicinarli alle lavorazioni esenti da glutine, facendo mettere direttamente le "mani in pasta" nella preparazione di pizze, biscotti e piadina farcita per stimolare il loro interesse.

resse.

Purtroppo questa intolleranza che non consente di mangiare cibi contenenti ingredienti diffusissimi come il grano, il farro, la segale, l'orzo e molti altri cereali minori crea numerose difficoltà sia nell'approvvigionamento dei prodotti, che nell'alimentazione fuori casa; l'AIC è impegnata nella pubblicazione di un essenziale pronaario sui prodotti esenti da glutine, indicando anche dove sono reperibili, e sulle gelaterie, pizzerie e ristoranti italiani che garantiscono le loro produzioni.

L'entusiasmo di questi bambini cremonesi, cremaschi e della bassa milanese, nell'impastare pizze, biscotti, gnocchi e piadine, con la possibilità di assaggiare i prodotti appena sfornati, era palpabile e ripagava largamente la preziosa assistenza nella lavorazione, arricchita di speciali insegnamenti, curata da un gruppo di volontarie e volontari coordinati da Barbara Parati nella sua qualità di "Referente Provinciale Cremona/Lodi" dell'AIC.

Abbiamo avvicinato numerosi genitori, scoprendo prima di tutto che per un certo numero dei bambini, non si trattava di celiaci ma di figli di intolleranti, nelle cui famiglie l'alimentazione si era uniformata per tutti in una cucina senza glutine; abbiamo anche avuto conferma come nelle nostre



mense scolastiche si riesca ad ottenere una alimentazione differenziata senza particolari difficoltà, ma in alcuni casi con la ricerca di soluzioni similari per non creare problemi al bambino celiaco.

Rimane per tutti il problema, con rilevanti aspetti psicologicamente negativi, delle festine e dei compleanni

degli amici alle quali il celiaco è costretto ad andare col suo "pacchettino".

Proprio per questo bisogna parlare sempre di più di questa intolleranza, per aumentare la sensibilità di chi non ne è colpito, visto che il fenomeno della celiachia tocca ormai un italiano su cento, anche se solo per un sesto è



I bambini che ieri hanno impastato la farina senza glutine

chiaramente diagnosticato: l'Associazione Italiana Celiachia è fortemente impegnata su questo percorso e proprio nella giornata odierna, sempre fra gli eventi del Salone BonTà, ha previsto un importante corso rivolto ai ristoratori interessati ad approfondire la tematica dell'alimentazione fuori casa per i celiaci.

Oggi, lunedì 15 novembre, è l'ultimo giorno di apertura del salone Il BonTà, che resterà aperto dalle ore 10,00 alle ore 18,00. Biglietto intero: 5,00 euro; biglietto ridotto: 3,00 euro, sconto famiglia: il primo componente della famiglia entra con un biglietto intero, tutti gli altri componenti del nucleo familiare entrano con biglietti ridotti.

Giorgio Bonali



CLIC DALLA FIERA

Anche i bambini protagonisti



Azienda agricola famiglia Fortuna



Bambini al laboratorio di cucina senza glutine



Gli chef della Strada del Gusto Cremonese

Notevole la partecipazione, ieri pomeriggio, al laboratorio di cucina senza glutine. Una sorte di merenda per bambini da 5 a 10 anni che hanno potuto preparare, mettendo le 'mani in pasta' pizze, biscotti e piadina farcita con crema di nocciole. La manifestazione è stata organizzata dall'Associazione Italiana Celiaca Lombardia onlus con la collaborazione del Molino Rivetti. Da applausi gli chef della Strada del Gusto Cremonese e folla, soddisfatta, all'Azienda Agricola famiglia Fortuna di Torre Piconardi.



Mani in pasta per preparare pizza e biscotti