

Celiachia, i farmacisti invitano al test

L'iniziativa dal 9 al 22 febbraio in 200 sedi per sensibilizzare sulla malattia

di Maria Grazia Piccaluga

PAVIA. Pizza, pane, dolci ma anche un piatto di pasta possono trasformarsi in veleno per un celiaco. Una persona ogni 150 soffre di questa malattia, a volte ancora poco diagnosticata. Ogni anno in Italia nascono circa 2800 bambini celiaci, intolleranti al glutine. Ma tanti sono anche gli adulti che scoprono di esserlo in età avanzata, magari dopo un banale esame del sangue che rivela carenza di ferro o con la comparsa di altri sintomi, tra cui l'osteoporosi. Nel pavese i celiaci "registrati" sono più di 540.

Circa 370 femmine e 180 maschi, di età diverse, che usufruiscono dell'esenzione concessa dall'Asl di Pavia per l'acquisto di prodotti specifici nelle farmacie del territorio. Ora proprio i farmacisti si sono attivati per venire incontro ai pazienti.

Questa sera con un corso di formazione e aggiornamento organizzato dall'Ordine e dall'associazione Titolari di Farmacia per i colleghi della provincia presso la sede di Farcopa, e nei prossimi giorni mettendo a disposizione test diagnostici a domicilio a condizioni particolarmente vantaggiose, grazie a un'intesa con i produttori.

«Dal 9 al 22 febbraio aderiscono circa 200 farmacie della provincia e anche fuori territorio che già partecipano al progetto "Farmacie Porte Aperte" — spiega Roberto Braschi, presidente dell'Ord-

*Nel pavese 500 pazienti
Dolci, pasta e pane
alimenti a rischio*



A sinistra
Roberto
Braschi
L'ordine
dei farmacisti
si occupa
di celiachia

ni dei farmacisti —. I kit per la diagnosi sono costosi e con questa iniziativa cerchiamo di mettere a disposizione degli utenti test a prezzo ribassato. E' un modo per sensibilizzare la popolazione sul problema: conoscere la malattia, scoprirla, può realmente migliorare la qualità della vita.



In particolare per i giovani che vivono male il fatto di essere celiaci, vedono la loro condizione come molto limitante».

Chi è intollerante al glutine non può frequentare liberamente pizzerie, ristoranti, bar e paninoteche senza porsi il problema di cosa mangia. E

trovare locali che offrono anche prodotti adatti, certificati dal ministero, non è semplice. Non ancora. Solo per citare Pavia città offrono cibi per celiaci solo una pizzeria, chiusa al sabato, e un ristorante del centro.

Stasera i farmacisti della Provincia parteciperanno al-

l'incontro di aggiornamento promosso dal loro Ordine e da Federfarma. E dalla prossima settimana si metteranno a disposizione dei clienti per informazioni, materiale illustrato, aggiornamenti. Illustrando le caratteristiche dell'offerta crescente di prodotti alimentari certificati dal ministero. Ma soprattutto proponendo il test.

«Con questa iniziativa ci mettiamo a disposizione come categoria anche per venire incontro alla gente in un periodo di difficoltà economica come quello che stiamo attraversando» aggiunge Braschi. Uno strumento per intensificare il rapporto con l'utente. «Un rapporto di fiducia — dice Braschi —. Non solo: in farmacia possiamo fornire anche un altro servizio: è attiva una Banca dati del farmaco che ci segnala già in fase di vendita la presenza di glutine nei medicinali. Siamo quindi in grado di dire ai nostri clienti quale farmaco può essere pericoloso per loro e quale no». Centro di riferimento medico per la provincia è il policlinico San Matteo, in ambito adulto (con il professor Gino Corazza, primario della Clinica Medica I) e pediatrico (con il professor Gianluigi Marsaglia).

L'ASSOCIAZIONE

PAVIA. «Siamo circa 300 iscritti, ma i celiaci in provincia sono di certo molti di più» conferma Luciana Ferri, referente per il Pavese dell'Aic, l'associazione italiana celiachia che ora è alla ricerca di volontari (soprattutto per la zona di Voghera).

«L'alimentazione è importantissima e i pericoli sono in agguato — spiega — Per questo sul sito dell'associazione diamo indicazioni sui locali

Mancano gelaterie e bar «senza glutine»

A Pavia città solo un ristorante e una pizzeria hanno un menù adeguato

certificati che propongono menù per celiaci. Invitiamo anche a diffidare dei prodotti da forno fatti da chi usa anche altre farine. La farina è volatile, è impossibile tenerla separata. E i danni sono seri, anche se ci sono diversi gradi di sopportabilità». Su www.celiachia.it è disponibile l'elenco dei ristoratori e

delle pizzerie. «Sono presenti in provincia mentre la località più sguarnita è proprio Pavia — dice —. Una pizzeria e un ristorante. Nulla nella mensa universitaria, ad esempio. E' invece previsto il menù speciale per la mensa delle scuole. Bar invece neanche uno. Eppure per entrare nel network è sufficiente seguire

un corso, peraltro gratuito, di mezza giornata. E iscriversi all'associazione che poi si occupa di dare informazioni, aggiornamenti, di effettuare controlli e tenere monitorato il locale ogni 6 mesi».

Mancano in provincia anche le gelaterie "attrezzate". «Eppure chi ha un figlio celiaco fa chilometri per trovare il

gelato, di solito ci spostiamo nel milanese» dice Luciana Ferri. «Un gelataio pavese ha partecipato al corso ma poi non ne ha fatto nulla — aggiunge — Eppure per questo settore sarebbe anche più semplice che per la ristorazione: basta avere vaschette separate». Per contattare l'associazione, sezione pavese, è possibile telefonare al numero 347-4882426 o scrivere all'indirizzo di posta elettronica pavia@aiclombardia.it. (m.g.p.)