

In aumento celiachia e intolleranza al glutine

Nella nostra provincia sono 630 i celiaci diagnosticati, quasi 4mila i potenziali

La celiachia è un'intolleranza permanente alla gliadina, la componente alcool-solubile del glutine, un insieme di proteine contenute in cereali quali frumento, orzo, segale, farro e kamut. Questa patologia, che in Italia colpisce l'1% della popolazione, può manifestarsi in tutti gli stadi della vita, anche dopo anni, e si distingue dalla "sensibilità al glutine" che invece provoca una reazione immediata o entro pochi giorni dopo l'assunzione di glutine. La "gluten sensitivity", che in Italia colpisce quasi il 6% della popolazione, viene diagnosticata soprattutto in pazienti adulti con problemi in larga parte intestinali in passato classificati fra quelli con colon irritabile. La sensibilità può aumentare nel corso della vita o scomparire naturalmente senza lasciare danni, al contrario della celiachia dove glutine attacca l'intestino tenue e se non trattata può causare osteoporosi, infertilità e, in casi rari, tumore. Non a caso, la celiachia è riconosciuta come malattia sociale e prevede l'erogazione di un contributo mensile in prodotti dietetici vari per età e sesso.

Nel corso degli anni la celiachia è cresciuta in modo esponenziale e oggi in Europa colpisce un individuo su 100. Nella nostra provincia, l'ultimo studio epidemiologico parla di 630 diagnosi, dei quali 480 tra gli adulti, ma se è vero che l'intolleranza al glutine riguarda 1 persona ogni 100, allora i potenziali

li celiaci sono quasi 4mila. Nel corso degli anni però, grazie all'AIC (Associazione Italiana Celiachia), nata nel 1979 con le finalità di sensibilizzare le strutture politiche e sanitarie, stimolare la ricerca e promuovere l'assistenza ai celiaci, sono stati fatti molti passi avanti, a partire dall'alimentazione. Infatti, come sottolinea la presidente dell'AIC della Lombardia Rossella Valamarana <<All'inizio degli anni '80 i prodotti senza glutine erano pochi ed il sapore poco piacevole, oggi invece la gamma copre tutte le richieste prestando attenzione anche alla qualità degli ingredienti utilizzati. Poi, c'è il prontuario dell'Aic con l'elenco di tutti gli alimenti privi di glutine contrassegnati dal marchio a spiga sbarrata. Certo, ci sono anche punti dolenti, come i prezzi elevati e difformi dei prodotti>>. Importanti poi, sono i progetti che l'AIC ha attivato, come "Alimentazione fuori casa", che ha creato una catena di esercizi informati in grado di offrire un servizio idoneo alle esigenze dei celiaci e "Fuga dal glutine" rivolto alle scuole primarie e dell'infanzia per far conoscere la celiachia ai bimbi. Infine, una grande conquista si è avuta con la legge 124/2005 che impegna le ristorazioni scolastiche, ospedaliere e pubbliche a fornire pasti senza glutine a chi ne faccia richiesta, al fine di agevolare l'inserimento dei celiaci nei servizi di ristorazione collettiva.

Ancora poche le strutture ristorati-

ve per celiaci, ma dalla scuola arrivano segnali positivi

Nella provincia di Mantova ci sono solo 10 locali, monitorati dall'AIC, che offrono menu per celiaci: 5 ristoranti/pizzerie situati a Bigarello, Castel Goffredo, Mantova, Rodigo e Solferino, 4 bed & breakfast, rispettivamente a Canneto sull'Oglio, Pegognaga, Rodigo, Soave di Porto Mantovano, ed una gelateria a Mantova. Davvero pochi, ma il motivo ce lo spiega uno dei gestori del b&b Ca' Rossa di Pegognaga. <<Per prima cosa, i pasti per celiaci richiedono una preparazione separata dagli altri e se la domanda di alimenti "gluten free" è bassa, le strutture ricettive sono poco incentivate a soddisfarla. Poi, il Basso mantovano, a dispetto dell'Alto, non è zona turistica>>. Ma nel territorio, la voglia di prestare più attenzione al mondo della celiachia c'è, come dimostra l'Istituto alberghiero "Greggiati" di Poggio Rusco che, dopo l'incontro tenutosi ad aprile al teatro Auditorium sulla celiachia, hanno offerto un menu senza glutine molto apprezzato. Un successo che ha spinto il dirigente scolastico Giordano Pachera a candidare il suo istituto quale sede ufficiale per la formazione di ristoratori abilitati, coinvolgendo l'Asl e l'AIC. Per saperne di più sulla patologia e sui progetti si può consultare il sito nazionale, www.celiachia.it o quello regionale www.aicombardia.it.

Angiolina Gocci

Il Ponte e la scuola dell'infanzia insieme

"E' davvero una collaborazione speciale!"

E' con queste parole che Cristina Benatti, Direttore tecnico della cooperativa sociale Il Ponte onlus, inizia a raccontare "una delle collaborazioni più emozionanti che abbiamo realizzato".

"Con la scuola dell'infanzia di Moglia di Sermide, che ringraziamo con tutto il cuore, siamo riusciti a mettere in piedi un progetto dove coi ragazzi disabili andavamo un giorno a settimana nei locali della scuola a insegnare una delle nostre attività educative storiche: la carta riciclata. Con questa carta riciclata sono poi state prodotte palline per addobbare l'albero di Natale, che i bambini si sono portati a casa.

"In questo modo - prosegue Cristina Benatti - durante questi momenti i "maestri" diventavano proprio i ragazzi disabili che ogni giorno seguiamo. E possiamo immaginarci la soddisfazione che hanno provato! Sia loro che i nostri educatori, le insegnanti della scuola, ma soprattutto l'esperienza che i bambini hanno provato e che si sono "portati" a casa, i racconti entusiasti che hanno fatto una volta tornati nelle loro famiglie, i racconti di "normalità" di queste persone definite da loro "speciali".

"Vogliamo ringraziare particolar-

mente la dirigente dell'Istituto comprensivo di Sermide, dott.ssa Tralli, le insegnanti della scuola di Moglia, Annalisa Bazzi e Cristina Marchetti, e tutto il personale della scuola per la disponibilità e per l'apertura mentale nell'accogliere e "costruire" un progetto ambizioso come questo.

Oriana Bavello, coordinatrice del Centro del Ponte di Sermide e Claudia Baldini, educatrice, continuano dicendo che "la soddisfazione è stata doppia, anzi tripla, quando abbiamo capito che le insegnanti vogliono ripetere questa bellissima esperienza. In più: ci ha fatto enorme piacere capire che anche i genitori dei bambini hanno "accettato" in pieno il fatto che i loro figli accogliessero e "lavorassero" coi nostri ragazzi. Sappiamo che non era scontato, sappiamo che è un grosso risultato! Grazie!"



Annalisa Bazzi, in risposta ad una battuta di Gianni Fava, aveva proposto il passaggio alla provincia di Ferrara

Il Sindaco: «Restiamo mantovani, ma chiediamo rispetto»

«Referendum? È stata una provocazione ma anche un invito alla riflessione sulla situazione dei piccoli comuni»



FELONICA - Il "tùrò", popolare focaccia di cipolle tipica di Felonica, non sarà più mantovana ma ferrarese?

Preoccupazioni rientrate dunque, ma facciamo un passo indietro: giorni prima una battuta di Gianni Fava, candidato alle prossime elezioni provinciali, sulle possibilità di successo del turismo nel basso mantovano ("Mai visto turisti stranieri passare una settimana in un bed and breakfast a Felonica?") provoca la reazione del primo cittadino, che annuncia l'ipotesi del referendum per chiedere il distacco di Felonica da Mantova, ed il suo ingresso nella provincia di Ferrara.

Una provocazione, questo lo si era capito fin da subito, ma anche un modo diverso per invitare ad una riflessione sulla situazione di quei comuni che, per la loro posizione geografica, rischiano di diventare pure e

semplici "periferie", e non solo sulle mappe; e nel caso di Felonica la posizione è ancora più particolare, in quanto comune più orientale, non solo della provincia di Mantova, ma addirittura della regione Lombardia: «La distanza si sente, è inevitabile - aggiunge Annalisa Bazzi - ma questa distanza è resa ancora più accentuata da una viabilità che non è adeguata per il nostro territorio.

In passato credo che si sia fatto molto, come Oltrepò, per valorizzare questi territori, adesso guardiamo anche con interesse alla realizzazione della Po.Pe. poiché riteniamo che ogni opera che viene realizzata nel basso mantovano sia positiva per tutti i comuni che ne fanno parte.»

nico

BREVI

Suzzara nel Rinascimento

Ha suscitato grande entusiasmo la mostra allestita dalla cooperativa Ianna nella palazzina Iveco a cura del Prof. Paolo Bianchi che propone un quadro complessivo della vita sociale, economica, civile e politica di Suzzara nel periodo che va dall'età della Restaurazione fino all'ingresso del nuovo Regno d'Italia.

Documenti, mappe, disegni, dati statistici e fotografie mettono in luce la storia di un paese le cui caratteristiche erano allora simili a quelle degli altri comuni dell'Oltrepò mantovano. La mostra, che rimarrà aperta fino al 5 giugno, rappresenta un modo originale per affacciarsi al futuro consapevoli delle nostre radici.

STOCK Lotti CASALINGHI 2000

ARTICOLI E OGGETTISTICA PER LA CASA
vendita al dettaglio con prezzi all'ingrosso

Promozione Lampadina a risparmio energetico

€ 0,99
prezzo eccezionale!

Via Abetone Brennero, 155 (S.S. 12)
Poggio Rusco (MN)
tel. 0386.51229

GEMELLI
uomo - femme

UOMO
ARMANI J. - ATPCO - BREMA - CONSTRUCTION - DUCA VISCONTI - GANT - FRED PERRY
HENRY COTTONS INGRAM - JECKERSON - KAOS - MAUVEL RITZ - MUSEUM - NBL
PEUTEREY - REFRIGIWEAR - ROY ROGERS - SCOTCHSODA - SIVIGLIA - SUNBE - TIMBERLAND
9.2 - J.W TABACCHI - CYCLE - DIESEL - COLMAR ORIGINAL - JACOB COHEN
BELLWOOD - DEKKER

DONNA
PEUTEREY - DEKKER - DIESEL - ROY ROGER'S - REFRIGIWEAR - ARMANI JEANS - MISS SIXTY
JECKERSON - SIVIGLIA - FRED PERRY - O/O CONSTRUCTION - GOLD CASE - GUARDAROBA
SUNBE - LA MORA FELIZ - ANNA RITA N. - SINEQUANONE - SCIE BY TWIN SET
KOKKA - CARACTERE

SCARPE
DATE - FRED PERRY MUNICH - TIMBERLAND - HAVAJANAS - SHOLL
CALVIN KLEIN - CROCS - ARMANI J. - BIKKENBERG - EYEET - STRINGA

Via Focherini, 6 Mirandola
uomo 0535 23086 femme 0535 656849
gemelliabbigliamento.it gemelli@gemelli.191.it