

# Sommario Rassegna Stampa

| <b>Pagina Testata</b>     | <b>Data</b>         | <b>Titolo</b>  | <b>Pag.</b> |
|---------------------------|---------------------|--|-------------|
| <b>Rubrica: Celiachia</b> |                     |  |             |
| 62                        | Corriere della Sera | 17/10/2010 <i>SPECIALE CELIACHIA - L'AIC PUNTA I RIFLETTORI SULLA CELIACHIA</i>            | 2           |
| 63                        | Corriere della Sera | 17/10/2010 <i>SPECIALE CELIACHIA - E' FITTA LA SCHIERA DI CHI NON SA DI ESSERLO</i>        | 4           |
| 64                        | Corriere della Sera | 17/10/2010 <i>SPECIALE CELIACHIA - TANTI SEGNALI PER UN UNICO PROBLEMA</i>                 | 6           |
| 66                        | Corriere della Sera | 17/10/2010 <i>SPECIALE CELIACHIA - PERCHE' LA PAROLA GLUTINE DEVE ESSERE BANDITA</i>       | 8           |
| 67                        | Corriere della Sera | 17/10/2010 <i>NUOVE SCOPERTE, PASSI IN AVANTI NELLA DIAGNOSI E NELLE STRATEGIE DI CURA</i> | 11          |

SPECIALE  
a cura di RCS Pubblicità

## CELIACHIA

Per chi ne soffre c'è un'associazione presente su tutto il territorio nazionale

## L'AIC punta i riflettori sulla celiachia

L'Associazione Italiana Celiachia è un punto di riferimento fondamentale cui si possono rivolgere i celiaci e le loro famiglie

**N**ata nel 1979, l'Associazione Italiana Celiachia - AIC - è l'unica rappresentante dei celiaci italiani a livello nazionale con i suoi più di 56.000 associati. Membro dell'AOECS - Association of European Coeliac Societies - federazione delle associazioni europee dei celiaci, l'AIC è presente su tutto il territorio nazionale con le sue 19 associazioni regionali.

Nei suoi trent'anni di attività l'AIC ha vinto molte battaglie, come spiega la dottoressa Elisabetta Tosi, presidente dell'Associazione. La prima in assoluto è quella di avere portato avanti in anni in cui la parola celiachia era pressoché sconosciuta e non se ne parlava, campagne di informazione che hanno permesso al grande pubblico di capire cosa fosse la celiachia e quali problemi di salute comportasse. E non meno importante è stato l'aver ottenuto la distribuzione gratuita dei prodotti dietoterapeutici senza glutine per tutti i celiaci diagnosticati da parte del Servizio Sanitario

Nazionale.  
**GLI OBIETTIVI: TUTTI SEMPRE CENTRATI**

Parallelamente l'AIC ha sensibilizzato e sensibilizza anche la classe medica, specialmente i medici di medicina generale, su quali sono i sintomi che devono far sospettare questa intolleranza al glutine e su quali sono le possibilità diagnostiche e terapeutiche. Ma l'AIC ha anche molti altri fiori all'occhiello: promuove l'assistenza ai celiaci, agli affetti da dermatite erpetiforme e alle loro famiglie sui problemi dietetici e psicologici; sensibilizza le strutture politiche, amministrative e sanitarie sui problemi quotidiani che comporta essere celiaci e tramite la Fondazione Celiachia ONLUS si occupa di trovare le risorse economiche da destinare alla ricerca esclusivamente nel campo della celiachia con un'attenzione particolare nel campo della

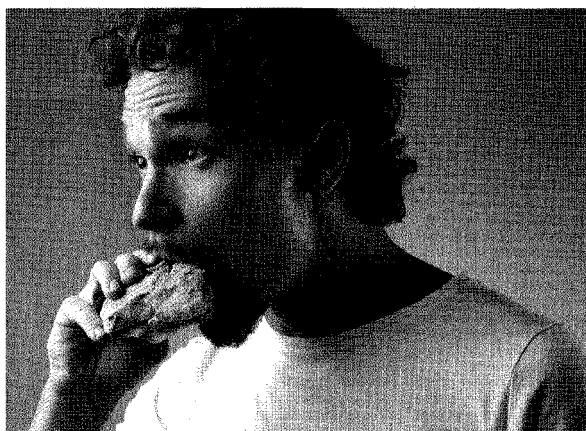
genetica, dell'immunologica e della clinica.

**UN OCCHIO DI RIGUARDO ALLA DIETA**

Fra le tante attività portate avanti da AIC, molte sono focalizzate sulla dieta per favorire una sempre migliore qualità della vita dei soggetti celiaci e delle loro famiglie. Come spiega infatti la dottoressa Elisabetta Tosi, ogni anno l'Associazione pubblica il Prontuario AIC degli alimenti che oltre ai prodotti dietetici senza glutine e quelli con marchio spiga barrata, raccoglie a seguito di valutazione, anche quei prodotti che seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco. L'edizione corrente vanta 400 Aziende operanti in tutte le aree del mercato alimentare, presenti con più di 10.000 prodotti reperibili sul mercato e viene stampata in circa 90.000 copie.

Il Prontuario è anche presente in una versione on-line: <http://www.celiachia.it/pages/> e per mobile phone: <http://www.celiachia.it/aggiornamenti/pmoble.asp>. Inoltre per dare la possibilità ai celiaci di condurre uno stile di vita pienamente 'normale' fuori casa senza alcuna restrizione rispetto ai propri bisogni alimentari, AIC ha dato il via al Progetto Alimentazione Fuori Casa AIC. Coinvolge molti protagonisti della ristorazione, come ristoranti, pizzerie, bar, paninoteche, ma anche alberghi, B&B, Summer Camp, Case vacanze, Catering, Crociere, eccetera. Chiarisce la dottoressa Elisabetta Tosi che l'obiettivo è quello di portare tutte queste strutture a formalizzarsi nell'impegno di garantire la non contaminazione da glutine del processo di lavorazione di quanto viene servito in queste strutture.

I dati relativi agli esercizi informati, sono consultabili sia sulla "Guida dell'Alimentazione Fuori Casa" (opuscolo distribuito con "Celiachia Notizie", house organ di AIC) che sul sito Nazionale [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it).



*Il marchio Spiga Barrata è costituito da un disegno di fantasia richiamante una spiga di grano tagliata*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Spiga Barrata: una garanzia per i celiaci



Il marchio Spiga Barrata, di proprietà dell'AIC, è per il consumatore celiaco simbolo di identificazione immediata di sicurezza e idoneità alla propria dieta. Viene rilasciato da AIC secondo un disciplinare molto rigoroso che riguarda sia l'ingredientistica sia i processi produttivi e le

procedure di qualifica dei fornitori, di controllo delle materie prime, di addestramento del personale e di pulizia/sanificazione. Una prima visita ispettiva di concessione e, poi, visite annuali di sorveglianza, vengono svolte da personale specializzato presso i siti produttivi dell'azienda in modo da garantire l'aderenza al disciplinare. Oltre che i prodotti dietetici per celiaci, possono riportare il marchio Spiga Barrata anche a tutti i prodotti del libero commercio che possono essere garantiti con un contenuto di glutine < 20 ppm.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ogni anno vengono effettuate 20mila nuove diagnosi e i numeri sono destinati a crescere

# È fitta la schiera di chi non sa di esserlo...

Ad oggi i casi diagnosticati di celiachia sono circa centomila. Ma probabilmente sono molti di più

**L'**incidenza in Italia è stimata in un soggetto ogni cento persone. A conti fatti sarebbero quindi 600mila. Significa allora che più o meno mezzo milione di italiani non sa di soffrire di celiachia. Proprio per questo è importante aumentare le conoscenze su questa intolleranza e su come si scopre.

A causare la celiachia è un'intolleranza al glutine. In pratica, per ragioni che non sono ancora del tutto note, l'organismo non sopporta una particolare proteina contenuta nel glutine che si chiama gliadina. Questa sostanza è naturalmente contenuta in molti cereali: avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale. Recenti ricerche hanno dimostrato un coinvolgimento del sistema immunitario. In sostanza, per cause che non sono ancora del tutto conosciute, il sistema di difesa dell'organismo riconosce come "estrane" alcune componenti

dell'organismo stesso, cioè le cellule dell'epitelio intestinale, e le distrugge. Per riportare la "pace" è necessario eliminare dalla dieta tutti gli alimenti che contengono il glutine. Altrimenti l'intolleranza causa man mano un'atrofia della mucosa, cioè della sottile pellicola che riveste le pareti dell'intestino con un aggravamento dei disturbi.

## IL PRIMO PASSO

Per sciogliere ogni dubbio sulla presenza o meno della celiachia ci sono alcuni esami ben precisi da effettuare che sono quelli approvati a livello internazionale.

"Innanzitutto è necessario effettuare una semplice analisi del sangue - spiega il professor Antonio Picarelli, ricercatore all'università La Sapienza di Roma - . Consiste nel dosaggio dei marcatori per la ricerca di particolari anticorpi nell'organismo. Si tratta degli AGA deamidati, anticorpi antigliadina di classe IgA e IgG e degli EMA, anticorpi antiendomizio e anti-transglutaminasi di classe IgA e IgG. Se risultano questi valori nel sangue, vuol dire che

molto probabilmente si tratta di celiachia".

## LA CONFERMA

Queste analisi sono importanti, ma non danno ancora la possibilità di effettuare con certezza la diagnosi. Proprio per questo è necessario effettuare una biopsia intestinale. "A tutt'oggi è l'esame fondamentale non solo per definire la presenza dell'intolleranza al glutine, ma anche per sapere esattamente qual è la gravità della celiachia - prosegue il professor Picarelli -. Oggi in più per una diagnosi maggiormente precisa, viene eseguita la Coltura d'Organo della mucosa intestinale. Il prelievo di tessuto viene messo in coltura. Le ricerche hanno dimostrato che in questo modo viene evidenziata la presenza nel liquido di coltura degli anticorpi specifici, con una sensibilità superiore al dosaggio degli stessi anticorpi nel sangue. È un test quindi particolarmente adatto quando l'analisi del sangue lascia spazio a incertezze diagnostiche."

Una volta che c'è la diagnosi, anche genitori e fratelli vengono sottoposti agli stessi controlli, anche se non hanno

sintomi: la percentuale di familiarità è intorno all'8-10%.

## IL "DOPO"

Nel primo anno dalla diagnosi è necessario sottoporsi regolarmente a visite e controlli di laboratorio, per verificare che tutto stia procedendo per il meglio e che l'organismo stia trovando i suoi equilibri. "Ogni due mesi viene ripetuto il dosaggio degli anticorpi nel sangue per valutare la giusta condotta dietetica per il rag-

giungimento della 'guarigione'. Questo iter viene ripetuto quattro, cinque volte nell'arco del primo anno, in seguito un controllo annuale sarà più che sufficiente. Entro dodici mesi dalla diagnosi, infatti, i valori degli anticorpi devono rientrare. In caso contrario, è necessario rivedere passo dopo passo tutta l'alimentazione del paziente. Nel 99% dei casi, infatti, chi non sta bene nonostante la dieta 'aglutinata' è perché continua a ingerire, il più delle volte inconsapevolmente, del glutine. Può essere necessario una seconda biopsia con la coltura - conclude il professor Picarelli -, per verificare il raggiungimento della guarigione ed ottenere la conferma della glutine dipendenza delle lesioni intestinali"

*Una semplice  
analisi del  
sangue è  
il primo  
passaggio  
per arrivare  
alla diagnosi*

## **GlutenOut® più gusto per tutti**

GlutenOut® è una linea di alimenti surgelati di alta qualità, realizzati con materie prime esenti da glutine, certificate e con farine dietetiche studiate appositamente per ogni prodotto con l'obiettivo di garantire un ottimo equilibrio nutrizionale e gusti unici per tutta la famiglia. Tecniche di surgelamento di ultima generazione, mantengono i sapori perfettamente integri e le caratteristiche organolettiche invariate a vantaggio della qualità dei prodotti. Ogni specialità Glutenout® riserva tutta la sicurezza del senza glutine e un piacere gastronomico straordinario. Piatti unici, creati con amore e passione quasi artigianale dal Sig. Nicolò Angileri, per soddisfare il desiderio di vivere la quotidianità di amici celiaci e aiutarli a risolvere la complessità di una alimentazione senza glutine. Gli alimenti Glutenout® sono tutti notificati al Ministero della Salute e prodotti dalla H&H Quality Food Spa in uno stabilimento destinato esclusivamente al senza glutine. Per saperne di più [www.glutenout.it](http://www.glutenout.it)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SPECIALE  
a cura di RCS Pubblicità

## CELIACHIA

Si può iniziare a soffrirne anche in età adulta e non soltanto da bambini

# Tanti segnali per un unico problema

I sintomi della celiachia possono essere estremamente vari e in alcuni casi, in particolare negli adulti, persino assenti a prima vista

**L**a celiachia non compare soltanto durante l'infanzia, ma può dare segno di sé più o meno acutamente in ogni epoca della vita, anche dopo i 60 anni. E quando si manifesta negli adulti in genere lo fa dopo un evento stressante quale una gravidanza, un intervento chirurgico o una infezione intestinale. È necessario però che ci sia la predisposizione genetica.

I sintomi della celiachia sono diversi a seconda del periodo di vita in cui questa intolleranza al glutine compare. E in funzione della tipologia dei sintomi la medicina distingue quattro diverse forme principali di celiachia. In genere durante l'infanzia si manifestano i sintomi della celiachia tipica o sintomatica, causati da malassorbimento intestinale. In particolare nei più piccoli la celiachia si scatena a distanza di circa qualche mese dall'introduzione del glutine nella dieta e provoca disturbi ben riconoscibili: diarrea cronica, vomito, distensione addominale, anoressia, irritabilità, arresto della crescita o calo ponderale. In alcuni bambini la celiachia da segno di sé però dopo il 2°-3° anno di vita. In questi casi la sintomatologia gastroenterica è per lo

più sfumata e prevalgono altri sintomi, come deficit dell'accrescimento della statura e/o del peso, ritardo dello sviluppo puberale, dolori addominali ricorrenti e una forma di anemia che non risponde alla somministrazione di ferro per via orale.

#### UN'ATTENZIONE IN PIÙ SE C'È IL DIABETE

In circa sette casi su dieci, chi soffre di diabete di tipo 1, la forma cosiddetta giovanile, è anche celiaco. La fascia d'età più a rischio? Quella cosiddetta pediatrica, cioè fino ai 18 anni. Attualmente non è ancora chiaro quale delle due forme si manifesti prima. Proprio per questo, oggi, gli specialisti consigliano al momento della diagnosi di diabete di tipo 1, di effettuare ai bambini anche il dosaggio nel sangue degli anticorpi che marcano l'intolleranza al glutine, un esame che individua o esclude la celiachia. Lo stesso test va ripetuto una volta all'anno per almeno dieci anni. Questo perché, in caso di diabete, i sintomi della celiachia sono lievi, anche se si tratta di bambini e perciò possono passare inosservati. Il bambino va tenuto sotto stretto controllo anche nel caso opposto, ovvero se è celiaco. Almeno fino ai 4-5 anni di età, infatti, dovrebbero effettuare i controlli per il diabete in modo da cogliere

tempestivamente la malattia e iniziare subito le cure.

#### QUANDO A SOFFRIRNE SONO I 'GRANDI'

Negli adulti invece i sintomi sono molto vari, sfumati, con il coinvolgimento di organi

diversi dall'intestino e in alcuni casi, a prima vista, anche assenti. A fronte dei tipici disturbi come diarrea, perdita di peso e carenze nutritive multiple, i segnali che devono mettere sul chi vive sono crampi, debolezza muscolare, stanchezza persistente, formicolii, emorragie, gonfiore alle caviglie, dolori ossei, facilità alle fratture, anemia, afte, piccoli sanguinamenti cutanei, anomalie dello smalto dei denti o malattie della pelle come la dermatite erpetiforme, spiccata fragilità delle unghie, un'anomala caduta di capelli, infertilità, aborti ripetuti, e persino alcuni disturbi psichici.

Sono i sintomi di quella che viene definita celiachia atipica o subclinica, in quanto sono prevalentemente extraintestinali e compaiono soltanto in età adulta. Spesso chi ne è colpito arriva alla diagnosi definitiva dopo un lungo percorso punteggiato da numerosi, e spesso costosi, esami clinici per verificare

patologie differenti e inizia a migliorare solo con una rigorosa dieta senza glutine.

#### A VOLTE AI SINTOMI NON CI SI FA CASO

Ma c'è anche chi ha dei disturbi talmente modesti da non farci caso e da non ricorrere al medico. In questi casi si tratta di quella che viene chiamata celiachia silente o asintomatica. Non provoca

sintomi chiaramente riconoscibili, tanto che spesso i piccoli segnali vengono sottovalutati in quanto si pensa che siano una condizione normale della propria salute perché da sempre presenti. Chi ne è affetto ha però i villi intestinali già lesionati. C'è poi anche la celiachia latente, che non fa registrare alcun sintomo.

L'organismo produce tuttavia anticorpi positivi, ma i villi intestinali non regrediscono ancora. La diagnosi è molto difficile, in quanto il paziente non presenta disturbi evidenti e il medico curante spesso non sa da dove iniziare né quali esami eseguire per primi.

Infine parliamo della forma potenziale che non presenta manifestazioni di alterazioni della mucosa, ma in cui è presente una predisposizione genetica alla malattia.

In questi casi la celiachia

non è già sviluppata come in quella tipica o atipica, ma è possibile il rischio di svilup-  
po futuro. Anche in questo caso sono consigliati screening periodici.

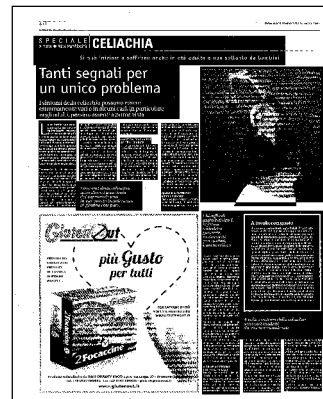
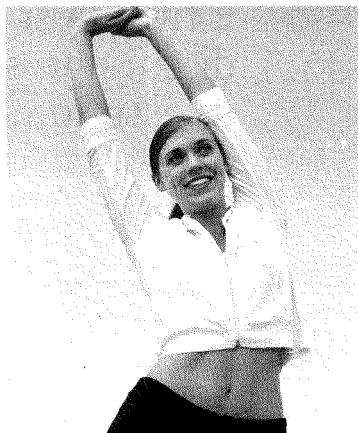
*Chi soffre di diabete di tipo 1, la forma cosiddetta giovanile, in circa sette casi su dieci, è anche celiaco*

## A tavola con gusto

Il ritorno a casa a orari improbabili, l'arrivo improvviso di amici, possono rappresentare una fatica in più per chi soffre di celiachia. Arrivano quindi al momento giusto i prodotti Oplà che Bontà. Si tratta di una linea di prodotti surgelati, pronti in pochi minuti, che ripropone nella versione gluten free il gusto dei piatti della tradizione italiana. Alcuni esempi? Lasagne, cannelloni, gnocchi ripieni, pizza, torte salate alle verdure e persino fritti sfiziosi, come pollo croccante e crochette di patate con spinaci. La linea Oplà che Bontà è di Aemme S.r.l., un'azienda innovativa nel settore degli alimenti senza glutine, che produce alimenti di alta qualità. L'impegno e la serietà di Aemme S.r.l. sono accreditati dalla concessione del Marchio del Ministero della Salute, del Marchio Spiga Barrata concesso da AIC (Associazione Italiana Celiachia) e dalla certificazione BRC (British Retail Consortium), Standard per la Sicurezza Alimentare che garantisce coerenza e trasparenza nei processi di controllo lungo tutta la filiera produttiva agroalimentare. I prodotti della linea Oplà che Bontà sono in vendita nelle farmacie, nelle parafarmacie e in punti vendita selezionati. Per maggiori informazioni: [www.oplachebonta.it](http://www.oplachebonta.it)

*A volte i sintomi della celiachia sono così modesti da venire sottovalutati*

*I sintomi della celiachia sono diversi a seconda del periodo di vita in cui questa intolleranza al glutine compare.*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SPECIALE  
a cura di RCS Pubblicità

## CELIACHIA

Ai celiaci l'assunzione di glutine, anche in piccole dosi, può procurare seri danni

# Perché la parola glutine deve essere bandita

## Con una dieta rigorosamente priva di glutine chi soffre di celiachia ottiene un rapido miglioramento

**A** tutt'oggi la terapia per la celiachia sta nel seguire una dieta priva di glutine in quanto permette il ripristino della funzione assorbente della mucosa intestinale e di conseguenza la scomparsa dei disturbi. A condizione però che questa dieta venga protratta per tutta la vita perché la celiachia non si risolve.

Interrompere la dieta e tornare ad assumere alimenti contenenti glutine infatti comporta ricadute e la ricomparsa dei disturbi. In pratica dà il via a un circolo vizioso fra infiammazione dell'intestino e sua regressione che prima o poi danneggia in maniera irreversibile la mucosa intestinale e che alla lunga aumenta anche il rischio di linfoma intestinale. Invece mantenendo un'alimentazione rigorosamente senza glutine si ha un rapido e percepibile miglioramento dei disturbi fisici e dello stato di salute generale. Con la conseguenza che il celiaco si sente nuovamente attivo e in forma. Seguire una dieta senza glutine richiede però molta attenzione. Perché in realtà i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari confezionati ed il rischio di contaminazione accidentale da glutine è spesso presente nei processi

di lavorazione dell'industria alimentare.

### UNA DIVISIONE FONDAMENTALE

Per facilitare allora la gestione della dieta le Associazioni dei pazienti celiaci hanno redatto delle apposite liste di alimenti suddividendoli in: alimenti 'permessi' che sono quelli sempre idonei al celiaco, di qualsiasi marca o produttore siano; alimenti 'vietati' che sono quelli che il celiaco non deve mai consumare, e infine alimenti 'a rischio' per cui è necessario verificare caso per caso sia l'ingredientistica sia il processo produttivo per poter escludere la presenza di glutine. Queste liste sono assolutamente sicure in quanto sono basate su valutazioni dell'ingredientistica e dei processi produttivi, svolte in collaborazione con aziende, esperti del settore, associazioni di categoria, e sulla normativa specifica di settore. Nel processo di valutazione del rischio, infatti, il prodotto alimentare viene inteso nella sua totalità e quindi costituito non solo dai suoi ingredienti, ma anche dai processi e dai trattamenti che ha subito e dal sistema di gestione e di controlli cui è sottoposto.

### IL SÌ E IL NO, ALIMENTO PER ALIMENTO

Fra gli alimenti che possono essere consumati liberamente, ci sono quelli che non contengono all'origine il glutine e non sono stati trasformati, come riso, mais, carne, pesce, latte, uova, legumi (piselli, fagioli, ceci, soia ecc.), verdura, frutta, utilizzati tal quali. A questi alimenti si aggiungono quelli appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i celiaci, in quanto nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione crociata o ambientale. Ne sono un esempio i formaggi tradizionali, il tonno in scatola o la passata di pomodoro. Sono invece considerati a rischio per i celiaci tutti quegli alimenti che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 ppm o che sono a rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare l'ingredientistica ed i processi di lavorazione. Quali? Gelati, salumi, piatti pronti, sughi

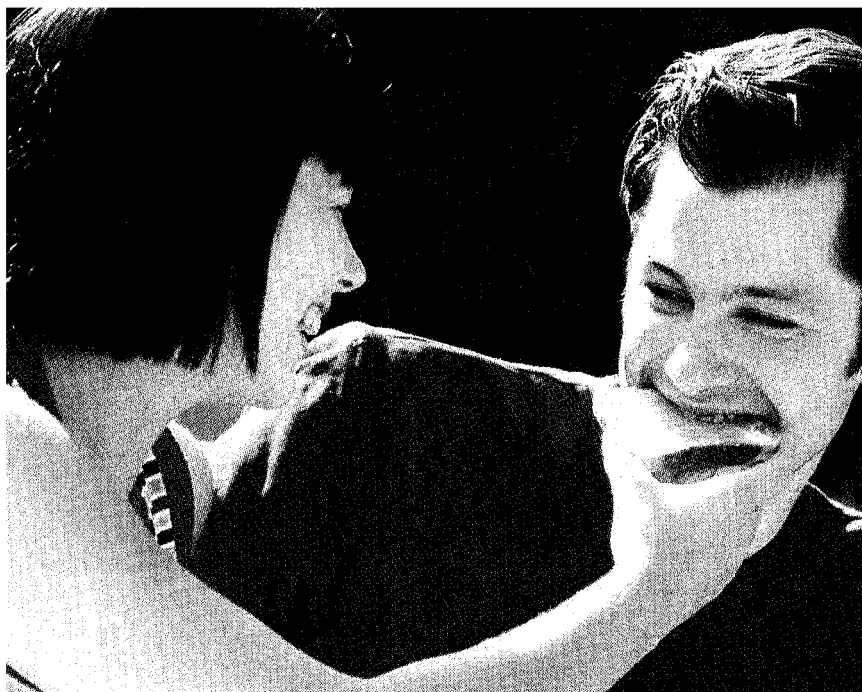
pronti, salse, caramelle, ecc. Infine sono assolutamente vietati ai celiaci tutti gli alimenti che contengono glutine come pane, pasta, pizza, biscotti e prodotti da forno dolci e salati convenzionali. **GLI ALIMENTI SICURAMENTE SENZA GLUTINE**

Chi soffre di celiachia però non deve rinunciare né a un buon piatto di pasta, né alle amate bruschette. Infatti sono disponibili sul mercato moltissimi prodotti dietetici tutti assolutamente privi di glutine, come pane, pasta, pizza, biscotti e prodotti da forno dolci e salati. Questi alimenti dietetici speciali sono contrassegnati internazionalmente dal simbolo della spiga sbarrata: sono sicuri e vengono controllati e messi in commercio dai produttori in conformità alle prescrizioni di legge. I Paesi dell'UE impongono inoltre l'indicazione dei possibili allergeni per gli alimenti lavorati, vale a dire un avviso riportato sulla confezione nel caso in cui gli alimenti contengano tra gli ingredienti glutine o cereali contenenti glutine. Questi prodotti dietetici senza glutine sono gli unici che rientrano nel regime di erogazione gratuita da parte del Sistema Sanitario Nazionale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

*Un alimento è  
'senza glutine'  
se ha un  
contenuto  
di glutine  
inferiore  
a 20 ppm*

*La completa  
esclusione  
del glutine  
dalla dieta  
richiede  
molta  
attenzione*



## **Specialità di gastronomia senza glutine**

Per venire incontro alle esigenze alimentari dei celiaci, l'azienda Glorioso produce presso il proprio stabilimento, autorizzato dal Ministero della Salute, un'ampia gamma di prodotti panati a base di carne senza glutine, realizzati seguendo un rigido protocollo che garantisce, lungo l'intero processo produttivo, l'assenza di ogni rischio di contaminazione.

Involtni alla siciliana, cotoletta alla palermitana, stuzzichini, cotoletta con spinaci, cotoletta di pollo, cotoletta alla milanese - tutti rigorosamente senza glutine - possono essere pertanto consumati dai celiaci in totale sicurezza.

Ai secondi di carne l'azienda ha di recente affiancato alcune specialità gastronomiche tra cui l'arancino al ragù, realizzato secondo la tradizionale ricetta siciliana, per fare gustare anche a chi è intollerante al glutine tutto il sapore di un vero arancino. I prodotti senza glutine Glorioso sono disponibili in farmacia, nei negozi specializzati e nei migliori ipermercati su tutto il territorio nazionale.

## Senza glutine per tradizione

Da quasi 30 anni il Gruppo Dr. Schär porta sulla tavola di chi è affetto da celiachia prodotti senza glutine che garantiscono gusto, varietà, qualità e sicurezza al 100%. Attualmente in Italia ci sono 3 marchi: Schär, DS-gluten free, Glutafin. L'assortimento comprende alimenti senza glutine adatti a ogni palato, dai più tradizionali fino ai prodotti surgelati, dal pane agli snack, dai müsli alla pasta. Questa particolare e costante attenzione a chi è celiaco ha reso il Gruppo Dr. Schär leader incontrastato del mercato europeo nel settore degli alimenti senza glutine: i prodotti di Dr. Schär, a partire dalla coltivazione e fino al prodotto finale, sono sottoposti a numerosi test e controlli che vengono svolti nel laboratorio R&D Centre Dr. Schär, presso l'AREA Science Park di Trieste, uno dei più importanti centri di ricerca a livello europeo. In Italia il Gruppo Dr. Schär copre il 45% degli alimenti gluten free. Possono essere acquistati, a seconda del marchio, nei negozi di alimentari, nei negozi specializzati di prodotti dietetici e in farmacia, nelle catene della grande distribuzione.

## Carrefour: gusto senza glutine

Il Gruppo Carrefour Italia ha appena lanciato No Gluten, la prima linea di prodotti a marchio Carrefour pensata per chi è intollerante al glutine. L'assortimento è ampio, dalla pasta come penne rigate e spaghetti, alle basi per pizza precotte, a dolci quali frollini e croissant, per citare solo alcuni dei prodotti presenti sugli scaffali dei punti vendita Carrefour Iper, Carrefour Market e Carrefour Express. Una linea di prodotti, alla portata di tutti, che abbina al gusto, alla garanzia di sicurezza e qualità, la grande convenienza dell'offerta Carrefour. La linea No Gluten viene infatti proposta ai clienti ad un prezzo significativamente inferiore rispetto al tradizionale canale distributivo delle farmacie e parafarmacie. I prodotti No Gluten del gruppo Carrefour hanno inoltre recentemente concluso la procedura di notifica e approvazione presso il Ministero della Salute e sono stati quindi inseriti nel Registro Nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare. In futuro si potranno quindi stipulare convenzioni con le ASL in modo da garantire ai consumatori celiaci la possibilità di spendere nei punti vendita Carrefour i buoni a loro concessi dal Servizio Sanitario Nazionale.



SPECIALE  
a cura di RCS Pubblicità

## CELIACHIA

È decisamente molto attiva la ricerca nell'ambito della celiachia

## Nuove scoperte, passi in avanti nella diagnosi e nelle strategie di cura

Non è ancora arrivato il momento di gridare vittoria, ma fanno ben sperare le notizie che si susseguono relative ai risultati di ricerche che si stanno conducendo in tutto il mondo

**L'**attenzione degli specialisti al momento è concentrata su due studi che si sono svolti oltreoceano. Il primo fa intravedere all'orizzonte un vaccino. Il secondo mette in evidenza la possibilità di ricevere una diagnosi di celiachia anche dopo i 60 anni.

È recente la pubblicazione sulla rivista *Science Translational Medicine* della scoperta relativa a tre molecole tossiche, responsabili della celiachia. Per arrivare a questi risultati, un gruppo di ricercatori del Walter and Eliza Hall Institute of Medical Research di Parkville, in Australia, ha studiato le alterazioni del sistema immunitario in 200 celiaci in seguito all'ingestione di cereali, valutando la risposta delle cellule chiamate linfociti T nei confronti di differenti peptidi. Lo studio ha dimostrato che tre peptidi in particolare erano in grado di stimolare i linfociti T specifici per il glutine e quindi di atti-

vare la risposta immunologica responsabile del danno intestinale. Si tratta di un capitolo importato nella storia della celiachia. Questa scoperta getta infatti sicuramente le basi per lo sviluppo di una terapia desensibilizzante basata sulla somministrazione di piccole dosi di questi tre peptidi. In sostanza, di un vaccino che potrebbe essere in grado di bloccare la celiachia prima che arrechi danni all'intestino. Attualmente, fra l'altro è già in corso una sperimentazione condotta dalla compagnia biotech di Melbourne Nexpep Pty Ltd., proprio per valutare la fattibilità della terapia desensibilizzante.

**IL RISCHIO ANCHE CON I CAPELLI BIANCHI**

Arriva invece dalle pagine della rivista *Annals of Medicine*

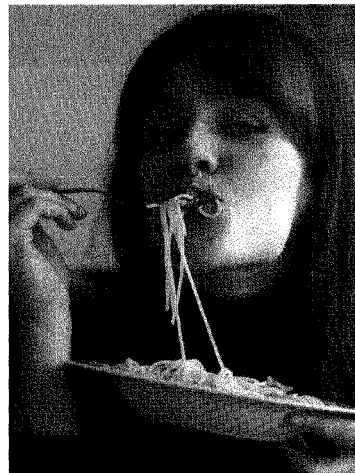
la notizia che la celiachia si sviluppa sempre più spesso in età avanzata. L'ampio studio epidemiologico è stato condotto da ricercatori italiani del Center for Celiac Research dell'università di Baltimora su 3500 cittadini americani di cui i ricercatori conservavano campioni di sangue raccolti nel 1974, quando già tutti erano entrati nell'età adulta. Gli stessi soggetti sono stati analizzati poi a quindici anni di distanza, nel 1989, con risultati che parlano da sé: il numero di persone con marcatori sierologici positivi per celiachia era raddoppiato. Questi risultati confermano dati precedenti raccolti in Finlandia, secondo cui la frequenza di celiachia negli

anziani è almeno due volte e mezzo superiore rispetto a quella della popolazione generale.

Ma non solo, ribaltano il concetto diffuso secondo cui la perdita di tolleranza nei confronti del glutine avvenga per lo più nell'infanzia e che dipenda sempre da fattori genetici. Lo studio statunitense a firma italiana suggerisce quindi che ci sia altro che entra in gioco con il trascorrere degli anni. In particolare, alcuni fattori ambientali potrebbero alterare la risposta immunitaria causando la perdita della tolleranza al glutine.

A questo proposito si fanno molte ipotesi. La più probabile, al momento, pare la presenza sul mercato di cereali molto ricchi di frammenti tossici di glutine. Rispetto al passato, infatti, il frumento è stato anche modificato per migliorarne la resa: un fatto che potrebbe aver dato luogo a varietà di grano diverse da quelle conosciute.

*Una scoperta getta le basi per lo sviluppo di un vaccino che potrebbe bloccare la celiachia prima che danneggi l'intestino*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Due linee, una medesima qualità

Grazie a tecnologie sempre più all'avanguardia e a un'attenzione speciale alla qualità degli alimenti gluten free sono nate le linee Liberi di Mangiare e Pandeia. Tutti i prodotti devono rispettare elevati standard qualitativi derivanti da un'attenta e costante ricerca, da controlli accurati in ogni fase della filiera produttiva, da un elevato livello qualitativo delle materie prime. Il risultato? Prodotti per celiaci all'insegna del piacere di gustare in ogni occasione: crackers, fette biscottate, merende, biscotti e snack monodose dolci e salati. Ma non è tutto. È costante infatti lo studio di nuovi prodotti, che possano soddisfare le esigenze di chi deve escludere il glutine dalla propria alimentazione. Ultima arrivata, la pasta al mais a basso indice glicemico, che grazie a una lavorazione particolare tiene la cottura esattamente come la pasta tradizionale. Liberi di Mangiare e Pandeia sono due linee diverse, ma che garantiscono prodotti con il medesimo elevato standard qualitativo. La prima, contrassegnata da un packaging fucsia, è disponibile nei canali della grande distribuzione, mentre la seconda, verde, è presente in farmacia. I prodotti di entrambe le linee sono erogati dal Sistema Sanitario Italiano.

Per maggiori informazioni: [www.dietetica.it](http://www.dietetica.it)

## Sono celiaca

"Sono celiaca", mi confidò Annamaria. Da quel momento entrai in un mondo sconosciuto dove la parola glutine era bandita. Una intolleranza che comporta radicali scelte di vita alimentare, che diventa uno stile di vita. Il sodalizio con Annamaria e la condivisione delle sue scelte alimentari ci ha suggerito di avviare una attività per produrre alimenti per celiaci. Nacque così nel 2002 LuisAnna, acronimo del mio nome Luisa e di quello di Annamaria, per identificare la nostra azienda che produce e commercializza alimenti senza glutine, inseriti nell'elenco dei "prodotti dietetici senza glutine del Ministero", e quindi rimborsabili. Essere consumatore e produttore nello stesso tempo ci ha permesso di sviluppare una attenzione particolare per sfornare ogni giorno prodotti artigianali senza glutine di qualità elevata. LuisAnna è presente prevalentemente nelle farmacie e nei negozi specializzati e con il Progetto Bar, in collaborazione con Associazione Italiana Celiachia, anche nei bar e nelle caffetterie della riviera romagnola. LuisAnna è a Ferentino in via Casilina 330, nel cuore della Ciociaria. Siamo anche in internet all'indirizzo [www.luisanna.it](http://www.luisanna.it)

