

## QUOTA ASSOCIATIVA

### NUOVA ISCRIZIONE

Se ti iscrivi per la prima volta ad AIC e lo fai in sede il costo è di € 33, se invece ti iscrivi usando il bollettino postale o il bonifico bancario il costo è di € 41 (gli 8 € di maggiorazione sono "una tantum" per la spedizione del materiale AIC presso il proprio domicilio).

Vi invitiamo a farci pervenire via fax la ricevuta del pagamento della quota e, al ricevimento del materiale, la scheda anagrafica socio compilata e firmata.

### RINNOVO ANNUALE

Il rinnovo della quota associativa (€ 33) deve essere effettuato a partire dal 1° gennaio ed entro il 31 marzo di ogni anno. Ricordiamo che tutti coloro che non rinnoveranno la quota associativa entro il 30 giugno saranno rimossi dai registri dell'Associazione.

### QUOTA FAMILIARE

Se sei già iscritto e vuoi associare un familiare la quota è di € 10 + 5 per le spese di spedizione. Questa quota darà diritto a ricevere il Prontuario AIC degli Alimenti, la Guida per Alimentazione Fuori Casa ed i tre numeri annuali del periodico AIC Comunica.

### ESTREMI PER IL PAGAMENTO:

- ◆ Versamento su conto corrente postale n. 35714104 intestato a AIC Piemonte Valle d'Aosta (si allega il bollettino postale)
- ◆ Bonifico Bancario tramite Banca Prossima Gruppo Intesa San Paolo - IBAN IT64W033590160010000002829

### RICHIESTA DATI: CODICE FISCALE

Su indicazione del nostro Revisore dei conti, abbiamo la necessità di inserire il Codice Fiscale di tutti gli iscritti nel Libro dei Soci dell'Associazione. A tal riguardo vi preghiamo di comunicarci il vostro Codice Fiscale per e-mail oppure per fax oppure per posta all'indirizzo della segreteria.

### ANCHE QUEST'ANNO LA TESSERA ASSOCIATIVA NON VERRÀ DISTRIBUITA

Per la dimostrazione dell'iscrizione sarà sufficiente la ricevuta rilasciata dall'associazione oppure dell'avvenuto pagamento della quota.



## SERATE DI MUTUO AIUTO

L'AIC organizza serate di mutuo aiuto fra soci neo iscritti e neo diagnosticati o per coloro i quali sentano la necessità di confrontarsi sui temi più disparati che la condizione di celiachia ci impone.

Tra gli argomenti che si possono condividere troviamo: l'impatto con la diagnosi, spiegare la celiachia a parenti ed amici, i pasti fuori casa (in mensa, al ristorante, in pizzeria), gli accorgimenti pratici da attuare in cucina, gli acquisti, i viaggi e ... tutto quello che vi verrà in mente!!!

**Per Torino e provincia:** serata d'incontro presso la sede il 1° mercoledì del mese (salvo festività), dalle ore 20,30 alle ore 22 circa.

**Per Alba:** serata d'incontro il 1° venerdì del mese alle ore 21 presso piazzetta Vernazza n. 6 - Chiesa San Giuseppe.

**Per Alessandria:** le serate di mutuo aiuto sono momentaneamente sospese. La ripresa delle stesse verrà comunicata ai soci tramite sito internet e newsletter.

Vi chiediamo cortesemente di prenotarvi telefonando presso la segreteria al n. 0113119902

## SPORTELLI DI CONSULENZA GRATUITA

### SPORTELLO DIETISTICO

La Dietista effettua gli incontri il mercoledì, ogni 15 giorni, dalle ore 14 alle 16.

### SPORTELLO PSICOLOGICO

Lo Sportello Psicologico sarà gestito dalla Dott.ssa Francesca Parziale, psicologa clinica.

Le date previste per le consultazioni di persona dalle 14 alle 16 sono le seguenti:

- 18 febbraio
- 18 marzo
- 13 aprile
- 27 maggio

La Dott.ssa Parziale risponde anche allo sportello telefonico "Pronto Celiachia" il secondo ed il quarto giovedì di ogni mese dalle 17 alle 19 al numero 011-3038242.

PER ACCEDERE AL SERVIZIO GRATUITO DEGLI SPORTELLI È NECESSARIO PRENOTARE IN SEGRETERIA TEL. 0113119902 E CONFERMARE ASSOLUTAMENTE ENTRO LE ORE 12 DEL GIORNO PRECEDENTE L'APPUNTAMENTO.

IN CASO CONTRARIO L'APPUNTAMENTO SARÀ ANNULLATO.

### ORARI SEGRETERIA TORINO:

MATTINO da lunedì a giovedì dalle 9 alle 12

POMERIGGIO mercoledì dalle 17 alle 19 e venerdì dalle 16 alle 18

SEDE: VIA G. RENI, 96/99 - TEL. 0113119902 - FAX 0113010806 - E-MAIL: segreteria@aicpiemonte.it

### ORARI UFFICIO DI NOVARA:

Martedì dalle 15,30 alle 18,30

Venerdì dalle 10 alle 12

SEDE: VIA GIULIETTI, 3 - TEL./FAX 0321331315

### ORARI UFFICIO DI AOSTA:

Primo lunedì del mese dalle 20,30 alle 22,30 PRESSO LA SEDE ASSOCIAZIONE DIABETICI VALLE D'AOSTA

C.SO SAINT MARTIN DE CORLEANS, 248

Coordinatore della Regione Valle d'Aosta Gianpiero Belloro tel. 3452949777

Quadrimestrale dell'AIC Piemonte Valle d'Aosta - Anno 5 numero 1 - Aut. Trib. Di Torino n. 40 del 12 aprile 2007 - Poste Italiane. Spedizione in A.D. - Art. 2 comma 20/C Legge 662/96 - D.R.T./D.C.B. Torino - n. 1/2008 - Dir. Resp. Maria Gabriella Calorio Red. e Amm.: via Guido Reni 96/99 - Torino - Tel. 0113119902 - Fax 0113010806 Stampa Agit Mariogros, Beinasco (TO).

In base alla legge 675/96 sulla tutela dei dati personali il destinatario della presente potrà chiedere la modifica o annullamento dei suoi dati scrivendo o telefonando alla Redazione al n. 0113119902 Segreteria Regionale AIC Piemonte Valle d'Aosta Via Guido Reni 96/99 - Torino - Tel. 0113119902 - Fax 0113010806 E-mail: segreteria@aicpiemonte.it

# AIC Comunica Piemonte Valle d'Aosta

*Carissimi Soci,*

tre anni sono passati in un attimo e come ogni percorso che giunge a termine è tempo di bilanci. Tanta era la voglia di fare, nella speranza di assolvere l'impegno preso con tutti voi speriamo di avere soddisfatto le vostre aspettative. Tanti progetti ereditati dal passato proseguono, alcuni sono appena partiti, altri sono terminati, altri ancora speriamo possano concretizzarsi al più presto.

Il consiglio direttivo ha lavorato molto per portare le attività dell'associazione su tutto il territorio regionale. Se per alcune realtà possiamo dirci soddisfatti, per altre molto rimane da fare. Diviene dunque importante che, in occasione dell'assemblea del prossimo 5 marzo, si riesca a costituire un nuovo gruppo che avvicini chi, per ragioni diverse, non prosegue e si affianchi a chi invece deciderà di continuare questa avventura. Solo con l'impegno di tutti, si può pensare di portare avanti e soprattutto di migliorare quanto sin ora fatto.

**INVITIAMO CHI VOGLIA PARTECIPARE AL PROSSIMO CONSIGLIO DIRETTIVO, A PRESENTARE LA PROPRIA CANDIDATURA INVIANDO UNA E-MAIL CON I PROPRI DATI ENTRO IL 21 FEBBRAIO 2011.**

Mi è d'obbligo **ricordare a tutti che è fondamentale la vostra partecipazione all'assemblea** così da giungere all'elezione di un consiglio direttivo che sia effettivamente rappresentativo di tutti noi.

Quest'anno, come potrete vedere dal programma del congresso, è stata convocata un'assemblea straordinaria, nel corso della quale dovrà avvenire il

**RICONOSCIMENTO COSTITUTIVO DELL'ASSOCIAZIONE PER ATTO PUBBLICO.**

Tale momento rappresenta una tappa burocratica indispensabile a fronte della volontà di ottenere il riconoscimento della personalità giuridica alla nostra associazione.

La giornata che ci aspetta sarà molto impegnativa ma speriamo che i momenti di degustazione possano allietare e addolcire tutti prendendovi anche un pochino per la gola e mostrandovi, alla fine della giornata, come poter rifare a casa quanto assaporato insieme.

Visto il positivo riscontro avuto negli scorsi anni, speriamo che anche quest'anno il programma proposto incontri il vostro gradimento e che costituisca un momento di confronto e crescita per tutti noi.

Permettetemi ancora di esprimere un ringraziamento di cuore a chi ha offerto il suo tempo e le sue energie come volontario, facendo sì che le molte attività si siano potute svolgere con riscontri positivi. Un grazie va ai membri del consiglio direttivo e alla segreteria, con tutti è stata un'esperienza che mi ha fatta crescere come persona e come celiaca e che porterò nel cuore.

Grazie poi a tutti voi, della vostra fiducia e del vostro supporto.

EDITORIALE A CURA DI MICHELA BENENTE  
PRESIDENTE AIC PIEMONTE VALLE D'AOSTA

**CONTIENE AVVISO DI CONVOCAZIONE ASSEMBLEA ORDINARIA E STRAORDINARIA**



## PERCORSO FORMATIVO PER RISTORATORI DELLA REGIONE PIEMONTE

Siamo molto lieti di comunicarvi che la Regione Piemonte, con D.G.R n. 35/1220 del 17 dicembre 2010, ha approvato il Progetto “Formazione e aggiornamento professionale per ristoratori e albergatori sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine”.

L'iniziativa è stata resa possibile grazie ai fondi statali finalizzati per la tutela dei soggetti celiaci (art. 5 Legge 123 del 4 luglio 2005) stanziati nel 2008.

Il Progetto, che durerà un anno, è iniziato i primi di gennaio 2011 e prevede la Formazione di Base sulla cucina senza glutine di circa 400 esercizi di ristorazione pubblica (ristoranti, pizzerie, hotel, agriturismo, bar, etc.) e l'ulteriore specializzazione di circa 240 esercizi tra quelli sopra indicati. Vogliamo ringraziare la Regione Piemonte, la Sanità Pubblica, le ASL e i SIAN del territorio per l'impegno e la sensibilità dimostrata. AIC è stata invitata a collaborare alla realizzazione del progetto e il nostro impegno sarà, sin da ora, il massimo che potremo offrire.

Per maggior chiarezza, sotto riportiamo il Comunicato Stampa della Regione Piemonte del 21 dicembre 2010. Vi invitiamo, inoltre, a visitare il nostro sito ([www.aicpiemonte.it](http://www.aicpiemonte.it)) e vi diamo appuntamento per ulteriori informazioni al prossimo numero di Celiachia Notizie.

Lucia Fransos  
Referente AFC  
Piemonte Valle d'Aosta



### COMUNICATO STAMPA

Torino, 21 dicembre 2010

#### CUCINA PER CELIACI, LA REGIONE VARA I CORSI PER RISTORATORI

**L'assessore Ferrero: «Un piano per aumentare su tutto il territorio piemontese il numero di esercenti formati per questo tipo di alimentazione»**

In Piemonte su 26.371 esercizi di ristorazione pubblica, soltanto 171 sono in possesso di una adeguata formazione per la preparazione e la somministrazione di alimenti per celiaci.

«Un divario eccessivo che deve essere ridotto in maniera significativa. – spiega l'assessore alla Tutela della salute e Sanità Caterina Ferrero – Per questa ragione la Giunta regionale ha deliberato l'avvio di un progetto per la formazione e l'aggiornamento professionale per ristoratori e albergatori sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine che ha tra le peculiarità proprio la capillare diffusione dei corsi su tutto il territorio regionale».

Il progetto è destinato agli operatori del settore della ristorazione e del settore alberghiero: ristoranti, alberghi, pizzerie, agriturismo, B&B, catering, bar. Tuttavia, in caso di posti disponibili, potranno essere coinvolti anche gli operatori dei laboratori artigianali in quanto la normativa permette a tali soggetti di somministrare gli alimenti preparati nei loro esercizi.

L'intervento formativo, oltre all'obiettivo generale di aumentare il numero degli esercizi pubblici in grado di offrire pasti senza glutine, permetterà la definizione di metodi di lavoro e flussi informativi strutturati utilizzabili nei piani regionali integrati di attività sulla sicurezza alimentare. Il progetto verrà attuato con la collaborazione dell'Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta rappresentativa di un significativo numero di soggetti celiaci e da anni impegnata, con il progetto “AIC Alimentazione fuori casa”, nell'ambito della formazione dei ristoratori ed albergatori attraverso iniziative condotte in sinergia con la Regione Piemonte e con le Asl piemontesi.

Proprio dall'AIC Piemonte e Valle d'Aosta viene espresso notevole apprezzamento per il progetto presentato dall'assessore Ferrero e deliberato dalla Giunta. «E' un piano davvero all'avanguardia – afferma Elda Angelino vicepresidente nazionale dell'AIC e responsabile per i rapporti istituzionali per il Piemonte – Per la prima volta, infatti, si agisce a livello istituzionale sull'intero territorio proseguendo la formazione in ogni singolo esercizio. Come AIC dobbiamo sinceramente un ringraziamento alla Regione per la sensibilità dimostrata concretamente e per un piano che risponde appieno alle necessità».

Per quanto riguarda la diffusione dei percorsi formativi il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASL TO3 è stato individuato quale struttura capofila per l'esecuzione del progetto, con compiti di coordinamento. Ma, come aggiunge l'assessore Caterina Ferrero «tutti i SIAN delle ASL della Regione Piemonte sono invitati ad aderire al progetto, per una miglior diffusione delle conoscenze tecniche e delle competenze formative. Per quanto riguarda i corsi ricordo che la parte formativa sarà condotta presso ogni singolo esercizio e rivolta sia agli addetti alla preparazione, sia agli addetti alla sala e alla cucina, che saranno informati sugli argomenti base riguardanti la celiachia e la gestione del rischio di contaminazione, con attenzione anche agli aspetti di accoglienza».

In ogni ASL sarà organizzato un incontro formativo pratico, della durata di 4 ore, orientato a fornire indicazioni per la preparazione del pasto senza glutine. Uno chef, esperto di cucina per celiaci, illustrerà con esempi pratici le caratteristiche dei prodotti senza glutine e l'organizzazione nella cucina per la preparazione della pizza e delle pietanze senza glutine.

Stefano Rizzi  
Ufficio Stampa  
Assessorato alla Tutela della salute e Sanità,  
Edilizia sanitaria, Politiche sociali  
e Politiche per la famiglia

## LOCALI ELIMINATI dal Network AIC

Si comunica che è stata effettuata la cancellazione delle seguenti strutture rispetto a quanto pubblicato nell'ultima edizione della Guida:

- LA CASSA (TO) GELATERIA BERE'N...ICE piazza Galetto 28 - cambio titolare/gestione
- PINO TORINESE (TO) RISTORANTE LA PANORAMICA via Torino 12 - cambio titolare/gestione
- ARONA (NO) BAR EKY via Monte Nero 26 - rinuncia al progetto

## NUOVI PUNTI VENDITA

NEGOZI:

- ♦ CELIACHIA MARKET - CHIVASSO (TO) via Torino 96/B - tel. 0116985145
- ♦ ANGOLO ACUTO - VENARIA REALE (TO) via Mensa 24/a - tel. 0114598807
- ♦ GIOCO E BEN...ESSERE - RIVAROLO CANAVESE (TO) viale Berrone 24 - tel. 0124424476
- ♦ PARAFARMACIA SANTA MARIA - RACCONIGI (CN) via Levis 27 - tel. 017286858
- ♦ FARMACIA CENTRALE del dottor Vittorio Monti snc - ASTI (AT) corso Vittorio Alfieri 269 - tel. 0141594282

## AGGIORNAMENTI AL PRONTUARIO

**pag. 210** GASTRONOMIA A BASE DI VERDURE - **Conad** - L'azienda ha comunicato che non potrà più garantire l'assenza di glutine per il prodotto; Piselli con Prosciutto Cotto Affumicato surgelati (busta 450 g).

**pag. 227** GELATI – GHIACCIOLI - **Granmilano** - I prodotti Sanson: Banita e Banita (8 Pz., 360 g) non saranno più idonei. Resteranno garantite solo le confezioni riportanti il logo Spiga Barrata.

**pag. 232** GELATI – GHIACCIOLI - **Sammontana** - I prodotti Jack Lemon 70 g e Verde Menta 70 g non saranno più idonei. Resteranno garantite solo le confezioni riportanti il logo Spiga Barrata.

**pag. 427** PRODOTTI PER GLATERIE: SEMILAVORATI – BASI PRONTE – NEUTRI – CONI – DECORAZIONI - **Mec 3** - Il prodotto Semilavorati in Pasta Frutte: Fragola C Cod. 18047 (latta 2,5 kg) ha cambiato denominazione in Semilavorati in Pasta Frutte: Fragola Cod. 18047 (latta 2,5 kg).

**pag. 430** PRODOTTI PER GLATERIE: SEMILAVORATI – BASI PRONTE – NEUTRI – CONI – DECORAZIONI - **Mec 3** - Il prodotto Semilavorati in Polvere Basi: Base Più Cod. 02118 (sacchetto 2 kg) ha cambiato denominazione in Semilavorati in Polvere Basi: Base Più 100 Cod. 02118 (sacchetto 2 kg).