

Quadrimestrale dell'AiC Piemonte Valle d'Aosta - Anno 4 numero 2 - Aut. Trib. Di Torino n. 40 del 12 aprile 2007 - Poste italiane. Spedizione in A.p. - 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 011301-0806 - Stampa Agit Mariogros - Torino.

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@aicipiemonte.it

AiC Comunica Piemonte Valle d'Aosta

ARRIVA L'ESTATE ...

Cari Soci,

come ogni anno l'arrivo dell'estate corrisponde a un momento di bilanci rispetto al periodo appena trascorso. Questo per me è stato un momento ricco e intenso sul piano personale, ma anche come presidente ritengo di aver portato avanti, grazie all'entusiasmo e al grande supporto dei volontari, della segreteria e del consiglio direttivo, le già avviate attività a cui si sono aggiunti i sempre nuovi progetti. Il raggiungimento di ambiziosi traguardi, unito alla crescita della nostra associazione ha fatto sì che tutti gli impegni connessi all'organizzazione e alla gestione della stessa si siano resi più complessi, richiedendo un maggiore sforzo personale in tutti coloro che prestano continuativamente la loro opera di volontariato. Il contributo di ogni singolo volontario è divenuto pertanto ancora più prezioso e fondamentale, soprattutto nel momento in cui si avverte la necessità di una maggiore e più capillare presenza sull'intero territorio regionale in funzione di una più efficace risposta alle esigenze di tutti gli associati. Ciò non è sempre evidente vista la difficoltà di gestione di un territorio così ampio come quello delle nostre due regioni e vista la crescente burocratizzazione delle associazioni di volontariato cui anche la nostra associazione è sottoposta. Da parte del consiglio direttivo vi è la volontà di concentrare la propria azione di questo ultimo periodo di mandato rivolgendosi ai territori delle diverse province, accogliendo l'entusiasmo dei singoli e dei gruppi, superando limiti e personali posizioni al fine di raggiungere il comune obiettivo.

Certa che il lavoro dei prossimi mesi possa contribuire a migliorare quanto sin qui fatto insieme, approfittando di questo spazio per ringraziare quanti mi hanno aiutata in questi; nuove amicizie nate nello spirito di superare con positività le difficoltà che essere celiaci ci impone. Mi riempie il cuore di gioia ripercorrere i momenti di festa che in molte occasioni hanno fatto affrontare piccole e grandi fatiche e difficoltà con un sorriso. Spero infine di non aver deluso quanti mi hanno dato la loro fiducia, e che quanto costruito insieme possa costituire un punto di partenza importante per il prossimo futuro.

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



ALL'INTERNO:

- * LA REGIONE, LA LEGGE 123, LA FORMAZIONE pag. 2
- * NEL CONTESTO SCUOLA A VERCELLI pag. 3
- * CONVEGNI pag. 4
- * EATALY pag. 5
- * I NUOVI PROFESSIONISTI, GLI ALBERGHIERI pagg. 6 - 7
- * MONCALIERI: OFFICINA DEL GUSTO E PARTECIPAZIONE DI AIC A G.U.S.T.O. pag. 8



- * L'ASSOCIAZIONE pag. 9
- * PROGETTO AFC E AGGIORNAMENTI IN PRONTUARIO pag. 10
- * CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE pag. 11
- * I COORDINATORI PROVINCIALI pag. 11
- * GLI SPORTELLI DI CONSULENZA GRATUITA pag. 12
- * ORARI SEGRETERIA E UFFICI DI NOVARA E AOSTA pag. 12

Informativa

FORMAZIONE RIVOLTA A ESERCIZI PUBBLICI

È con grande soddisfazione che vi comunichiamo che la Regione Piemonte (Direzione Sanità), con Determinazione n. 258 del 26 aprile 2010, ha deliberato l'utilizzo dei fondi statali finalizzati (ex art. 5 Legge 123/2005) relativi all'anno 2008, pari a Euro 143.590,01 per la realizzazione di uno specifico progetto "Formazione e aggiornamento professionale per ristoratori ed albergatori sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine".

Il progetto, parte integrante della Determinazione, prevede il coinvolgimento dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle ASL del territorio. L'obiettivo è predisporre un sistema organizzato ed integrato di tutela dei soggetti celiaci che si rivolgono, per l'alimentazione fuori casa, agli esercizi pubblici (ristoranti/alberghi/esercizi di somministrazione di alimenti).

La realizzazione prevede, tra l'altro, i seguenti interventi:

- ⇒ l'organizzazione e la gestione di Corsi Base sulla Celiachia e sull'alimentazione senza glutine rivolti a titolari e personale di cucina e di sala degli esercizi pubblici
- ⇒ la formazione specifica presso le strutture, in fase successiva alla formazione di base, per rilevare le modalità di prevenzione del rischio di contaminazione da glutine e supportare gli esercizi per la correzione di eventuali non conformità.

Il progetto è oggi in fase di programmazione, ma ci auguriamo che ogni SIAN aderisca all'iniziativa. AiC ha già collaborato e continuerà a mettere a disposizione ogni risorsa. Sarà nostra cura tenervi informati sugli sviluppi.

La Determina è consultabile sul nostro sito www.aicpiemonte.it

Elda Angelino
Responsabile Rapporti Istituzionali
Lucia Fransos
Responsabile Progetto Alimentazione Fuori Casa

LEGGE QUADRO SULLA CELIACHIA (Legge 123/2005)

Siamo lieti di comunicarvi che la Regione Piemonte, in ottemperanza alla legge sopra indicata – art 2 punto a) *definire un programma articolato che permetta di assicurare la formazione e l'aggiornamento professionale della classe medica sulla conoscenza della malattia celiaca, al fine di facilitare l'individuazione dei celiaci, siano essi sintomatici o appartenenti a categorie a rischio* – con DGR 395 del 21 luglio 2009 ha stanziato i fondi relativi alla programmazione di corsi per l'anno 2010.

Gli eventi formativi (5 edizioni), rivolti a Medici di Medicina Generale e a Pediatri di libera scelta, si svolgeranno a partire dal mese di settembre e si concluderanno entro febbraio 2011. Ricordiamo che nell'anno 2009 si sono tenuti cinque corsi rivolti a medici specialisti delle Aziende Sanitarie Regionali.

Pubblicheremo sul nostro sito www.aicpiemonte.it ogni ulteriore aggiornamento.

Elda Angelino
Responsabile Rapporti Istituzionali

CENA AL BUIO

Siamo lieti di informarvi che l'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti SEZIONE PROVINCIALE DI ASTI ci ha comunicato, a nome del Presidente Adriano Capitolo, l'intenzione di offrire alle persone celiache la possibilità di partecipare ad una "Cena al buio", rispondendo così ad una richiesta in merito ricevuta da parte di celiaci.

Da anni la stessa associazione *organizza sul nostro territorio "cene al buio" con l'obiettivo, tra i molti, di avvicinare alla realtà dei non vedenti facendo vivere seppur per la sola durata di una cena le difficoltà del quotidiano, oltre a provare esperienze multisensoriali alla riscoperta del piacere del cibo attraverso gli altri sensi..".*

Ringraziamo per quest'opportunità, che accogliamo con piacere, il Presidente Adriano Capitolo.

Troverete i dettagli sul sito www.aicpiemonte.it

Progetti

VERCELLI: Progetto Celiachia nel Contesto Scuola e in Fuga dal Glutine

Grazie al prezioso contributo del "Distretto 2030 del Rotary International", AiC ha potuto proporre i progetti "In fuga dal glutine" e "Celiachia nel contesto scuola" agli Istituti di Vercelli e provincia.

L'offerta formativa non prevedeva alcun onere per la scuola e si rivolgeva ai bambini, nel caso del progetto "In fuga dal glutine", oppure agli insegnanti, nel caso del progetto "Celiachia nel contesto scuola".

Nel corso dei mesi da gennaio a maggio, sono stati effettuati tre corsi insegnanti (due a Vercelli e uno a Crescentino) e otto progetti "In fuga dal glutine" (sei a Vercelli e due a Quarona).

Tutti gli interventi sono stati gestiti da due professioniste, psicologa e dietista, con il supporto tecnico dell'équipe di dietiste AiC.

I corsi insegnanti "Celiachia nel contesto scuola" hanno riscosso un buon apprezzamento, come dimostrato dai questionari anonimi compilati dai presenti, ed una soddisfacente partecipazione. Negli Istituti in cui si sono svolti erano iscritti bambini celiaci per lo più di età compresa tra i 6 e i 10 anni.

I corsi hanno diffuso informazioni scientifiche sulla celiachia, portando elementi di novità e di chiarezza sotto il profilo medico, nutrizionale e psico - relazionale.

In otto classi, invece, è stato realizzato il progetto "In fuga dal glutine" che, attraverso una sorta di gioco dell'oca sugli alimenti, ha permesso agli studenti di apprendere contenuti sulla celiachia in modo ludico, innovativo e divertente.

Il gioco si è svolto in due classi terze, in due classi quarte, in due classi quinte di scuola primaria e in due classi prime di scuola secondaria di I grado.

L'attività ha favorito in tutto il gruppo classe, laddove era presente un bambino celiaco, il rafforzamento del livello di informazione sulla celiachia, nonché il consolidamento di una buona collaborazione ed empatia.



Nelle altre classi, invece, i bambini hanno potuto apprendere notizie precise su questa intolleranza alimentare e diventare quindi consapevoli dell'importanza che potrebbe avere il loro comportamento accanto a un compagno, amico o collega celiaco. Durante gli incontri si è cercato di valorizzare molto

anche la famiglia, come asse fondamentale nell'integrazione sociale dei bambini celiaci.

Inoltre il progetto ha permesso agli insegnanti presenti di approfondire le loro conoscenze e di vedere in AiC un riferimento affidabile per continuare a parlare di questo argomento con i ragazzi. In particolare, per facilitare il mantenimento dell'attenzione sulla tematica e per favorire la diffusione della comunicazione nell'ambiente scuola, è stato donato un gioco "in fuga dal glutine" in formato da tavolo a ogni classe coinvolta.

Tutti i bambini si sono dimostrati interessati e davvero rapidi nell'acquisire le informazioni. Il gioco ha stimolato le loro capacità di ragionamento, il loro pensiero critico e l'abilità nel gioco di squadra. Ci ha colpito la competitività di qualche classe, che tuttavia non ha distolto dal vero obiettivo del gioco, più volte ribadito, che consisteva nell'arrivare a sapere qualcosa di più sulla celiachia.

Un sentito ringraziamento a tutte le scuole che hanno aderito, ai professionisti di AiC che hanno collaborato a diversi livelli, al Dott. Abelli dirigente medico del SIAN di Vercelli per il prezioso sostegno dimostrato e, soprattutto, al Distretto Rotary 2030 nella persona del Governatore Ermanno Bassi che ha reso possibile la diffusione dei progetti nel vercellese.

Valentina Furno
Psicologa consulente AiC PVdA
Valentina Romano
Dietista consulente AiC PVdA

CORSO BASE AFC GATTINARA E VARALLO

Si sono svolti in date 17 maggio e 31 maggio rispettivamente presso le sedi dell'IPSSAR G. Pastore di Gattinara e Varallo i corsi base rivolti a Pizzerie, Agriturismo, Bar, etc., Tali corsi sono stati organizzati in collaborazione con IPSSAR G Pastore Gattinara-Varallo, il SIAN dell'ASL VC e realizzati anche grazie al contributo del Rotary International 2008-09 Distretto 2030.

Per l'aggiornamento sui corsi in programmazione vi invitiamo a consultare il sito www.aicpiemonte.it



Iniziativa

CONVEGNO SCIENTIFICO: XII CONGRESSO NAZIONALE ANSISA

AIC Piemonte Valle d'Aosta ha collaborato ad organizzare il convegno "NUTRIZIONE, MALASSORBIMENTI, INTOLLERANZE ALIMENTARI, dalla celiachia alle tossinfezioni, il corretto approccio clinico terapeutico", promosso da ANSISA Associazione Nazionale Specialisti In Scienza dell'Alimentazione.

L'ANSISA si propone di caratterizzare, promuovere e valorizzare la peculiare figura dello Specialista in Scienza dell'alimentazione nei molteplici ambiti in cui è chiamato ad esercitare la propria attività difendendone la professionalità e le condizioni di lavoro.

Il convegno sarà a Torino nei giorni 1-2 Ottobre 2010 presso Villa Gualino. E' stata inoltrata al Ministero della Salute la richiesta di accreditamento finalizzata all'attribuzione dei Crediti Formativi a Medici di Medicina Generale, Medici Chirurghi specializzati in Scienze dell'Alimentazione, Gastroenterologia, Endocrinologia e Malattie del Ricambio, Medicina Interna, Allergologia e a Biologi, Dietisti e Psicologi. Interverranno diversi consulenti scientifici di AIC anche di rilevanza internazionale come si può vedere dal programma scaricabile dal sito www.ansisa.it

AIC coglie l'occasione della partecipazione del prof. Fasano per invitarlo alla tavola rotonda "Future terapie alternative alla Dieta Senza Glutine" rivolto agli associati durante la fiera del Tartufo di Alba in data domenica 3 ottobre 2010 presso il Cinema Sala Ordet a partire dalle ore 14.30.



AIC - Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta

Ulteriori informazioni saranno disponibili nel sito www.aicpiemonte.it

Michela Benente
Presidente AIC Piemonte Valle d'Aosta

AiC Associazione Italiana Celiachia **30** anni 1979-2009
Piemonte Valle d'Aosta - Onlus

Convegno

FUTURE TERAPIE ALTERNATIVE ALLA DIETA SENZA GLUTINE

Domenica 3 ottobre 2010
ore 14,30
CINEMA SALA ORDET
Via Giovanni XXIII n. 1
ALBA (CN)

Sono stati richiesti i patrocini a:
REGIONE PIEMONTE
PROVINCIA DI CUNEO
CITTA' DI ALBA

Siamo lieti di comunicarvi che il prof. Fasano ha accolto l'invito e parteciperà al convegno

"FUTURE TERAPIE ALTERNATIVE ALLA DIETA SENZA GLUTINE".

Programma del convegno

- Ore 15 Saluto delle Autorità
- Ore 15,10 Saluto e Introduzione
- * **MICHELA BENENTE** *Presidente AIC Piemonte Valle d'Aosta*
Introduzione e Moderazione
- * **LIVIO VIVALDA** *Direttore Struttura Complessa di Pediatria dell'Ospedale di Mondovì - Membro Comitato Scientifico AIC Piemonte Valle d'Aosta*
- Ore 15,20 FUTURE TERAPIE ALTERNATIVE ALLA DIETA SENZA GLUTINE
- * **ALESSIO FASANO** *Professor of Pediatrics, Medicine and Physiology Director, Mucosal Biology Research Center University of Maryland School of Medicine*
- Ore 16,20 Tavola Rotonda Q&A: domande dal pubblico
Interverranno: **MICHELA BENENTE - PIERA DUTTO - ALESSIO FASANO - LUCIA FRANSOS - RAFFAELLA PULITANÒ - LIVIO VIVALDA**
- Ore 17,20 Chiusura lavori
- Ore 17,30 Piccolo rinfresco a chiusura evento

Quelli che ... cucinano

AiC e ... EATALY

"Prepariamo cose buone"



il nostro chef Dorin e Albina

**RINGRAZIAMENTI PARTI-
COLARI VANNO A TUTTI I
VOLONTARI CHE OFFREN-
DO LA LORO OPERA HAN-
NO RESO POSSIBILE LA
REALIZZAZIONE DI QUE-
STA INIZIATIVA.**

AiC ha colto l'opportunità offerta da Eataly a partecipare a "Prepariamo Cose Buone" spazio dedicato alle Associazioni no Profit.

L'Associazione ha messo in campo l'entusiasmo dei suoi volontari e la perizia dello chef Federico Dorin e di Albina Guaiana per la preparazione di due gustosi piatti, adatti a tutti, celiaci e non, e serviti presso i ristorantini di Eataly.



Fagottini di crespelle al saraceno con fonduta agli asparagi

Giovedì 22 aprile, al ristorantino delle verdure, sono stati preparati fagottini di crespelle al saraceno con fonduta agli asparagi, mentre venerdì 23 aprile, al ristorantino del pesce, è stato servito baccalà in guazzetto di ceci. Il tutto è stato accompagnato da pane e grissini preparati con farine Senza Glutine.

Il 50% del ricavato dalla vendita dei piatti è stato devoluto all'Associazione.

Questa iniziativa ci ha consentito di portare all'interno di Eataly la Campagna di Comunicazione AiC dimostrando che oggi la celiachia si può vivere con sempre maggior naturalezza.

Ma che cosa è Eataly?



Baccalà in guazzetto di ceci

"Eataly nasce a Torino nel 2007 ed è un modello originale di mercato in cui i prodotti di alta qualità della tradizione agroalimentare italiana non si comprano solo, ma si consumano e si studiano; è un luogo che, unendo vendita e cultura, seleziona e offre le eccellenze enogastronomiche del nostro paese. L'obiettivo che si pone è provare a percorrere una nuova via nel sistema della distribuzione alimentare e della commercializzazione dei migliori prodotti artigianali, ispirandosi a parole chiave quali sostenibilità, responsabilità e condivisione. Eataly vuole dimostrare che esiste la possibilità di offrire a un pubblico ampio cibi di alta qualità a prezzi sostenibili comunicando, al tempo stesso, i criteri produttivi, il volto e la storia di tanti produttori che costituiscono il meglio dell'enogastronomia italiana."

(tratto da www.eatalytorino.it)

Eataly organizza una serie di attività tra cui laboratori didattici per adulti e bambini, serate a tema, corsi di cucina, dimostrando sempre più attenzione e interesse per chi ha un'esigenza particolare come mangiare senza glutine.

Crediamo e speriamo che questa sia la prima di una serie di attività che ci vedrà coinvolti.

La realizzazione dell'iniziativa è stata possibile grazie al "vulcano di idee" Oscar Farinetti e ai suoi tenaci collaboratori Piero Alciati, Valentina Pellizzetti e Micol Viano.

Lucia Fransos

Responsabile Progetto Alimentazione Fuori Casa

LA SAGRA DEL PESCE SENZA GLUTINE

Come già avvenuto negli anni precedenti, lo scorso 9 maggio abbiamo partecipato alla gita a Ruta in occasione della "Sagra del Pesce senza glutine" che viene organizzata, a cura di AiC Liguria, in concomitanza con la Sagra del Pesce di Camogli.

Nei giorni precedenti abbiamo temuto che il brutto tempo avrebbe potuto compromettere l'evento, ma la manifestazione non è stata rimandata e quindi, con due bus da Torino e uno da Alba, con circa un centinaio di partecipanti abbiamo raggiunto la piazzetta di Ruta, splendida località posta sulla collina di Camogli.

Sotto abbondanti scrosci di pioggia e gelide folate di vento abbiamo trovato ad attenderci, solerti e impavidi, i volontari dell'AiC Liguria che, nonostante il maltempo, hanno cucinato uno spettacolare riso ai frutti di mare e hanno preparato una fragrante frittura di pesce, realizzata naturalmente con farina senza glutine.

Nel pomeriggio, approfittando di una schiarita, la maggior parte dei gitanti è scesa a Camogli per una visita alla stupenda cittadina con le sue caratteristiche case colorate inerpicate sulla collina.

Siamo grati per il lavoro che ogni anno svolgono i nostri amici della Liguria per far sì che anche le persone celiache possano partecipare alla Sagra senza alcuna discriminazione.

Liliana Ferrero

Quelli che ... cucinano

I NUOVI PROFESSIONISTI DELLA CUCINA SENZA GLUTINE

PREMESSA

Entrare in un locale e ordinare con serenità, mangiare senza pensare "e se poi sto male?", poter scegliere le portate senza sentirsi diverso o doversi accontentare.

Negli ultimi anni sono aumentati notevolmente i consumi alimentari fuori casa e si presume che aumenteranno ulteriormente nei prossimi decenni. Quindi, diventa sempre più importante informare e formare i futuri operatori del settore della ristorazione collettiva (chef, operatori di sala e bar, ecc.) affinché possano affrontare, nella maniera corretta, anche la preparazione e la somministrazione di pasti senza glutine.

Questo è lo scopo delle iniziative messe in atto dall'Associazione, in collaborazione con il Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione – SIAN ASL TO3, che hanno interessato alcuni istituti alberghieri piemontesi.

Gli alunni degli Istituti alberghieri di Biella, Lanzo e Pinerolo, dopo un'adeguata formazione garantita dai referenti AIC, si sono sperimentati, con molto entusiasmo e impegno, nella corretta preparazione e somministrazione di cucina senza glutine.

È con piacere che vi riportiamo queste esperienze ma vi evidenziamo, con un pizzico di orgoglio, che altre esperienze sono in corso di realizzazione, iniziative che saranno illustrate nei prossimi numeri di Celiachia Notizie.

L'ESPERIENZA DI 3 ISTITUTI ALBERGHIERI PIEMONTESI

A PINEROLO

Si è tenuto il 20 aprile 2010 l'evento conclusivo del progetto **Cucinare Senza Glutine** realizzato in collaborazione con il SIAN dell'ASL TO3, l'AIC ed i docenti della Terza Area dell'Istituto IPSSAR di Pinerolo.

Il progetto ha avuto lo scopo di addestrare gli studenti delle 4 classi del IV anno della scuola alberghiera sul comportamento corretto da adottare in caso di clienti con particolari esigenze alimentari, come i celiaci, e proporsi nel mercato del lavoro con particolare competenza.

Sono stati coinvolti sia i futuri operatori ai servizi di cucina sia i futuri operatori ai servizi di sala e bar.

L'evento conclusivo ha visto la partecipazione del Dirigente Scolastico, Rinaldo Merlone, della Direttrice del SIAN ASL TO3, Luisella Cesari, dei referenti di AIC Lucia Fransos e Daniela Gasperi.

I partecipanti hanno potuto degustare il menù preparato dagli alunni delle classi II dell'Istituto, che, coordinati dai professori curricolari, hanno deliziato i partecipanti con un menù senza glutine a base di prodotti di terra e di mare.

Grande soddisfazione è stata espressa dal Prof. Merlone, da Lucia Fransos e da Luisella Cesari, che

hanno auspicato che la conclusione di questo progetto sia punto di partenza per nuove attività da realizzarsi nel prossimo futuro affinché la struttura possa vantare la formazione di professionisti sempre più competenti e pronti a rispondere alle nuove esigenze alimentari dei clienti, nel rispetto dei principi di sicurezza e qualità.

*Approfondimento a cura di
Lucia FRANSOS e Daniela GASPERI*



Menù Istituto Prever di Pinerolo



I ragazzi dell'Istituto Prever di Pinerolo

Quelli che ... cucinano

L'ESPERIENZA DI 3 ISTITUTI ALBERGHIERI PIEMONTESI



Annamaria Marzullo e Ugo Massaglia

A LANZO

Tutto è nato a seguito della Legge 123/05 art.5, che prevede, tra l'altro, che i SIAN (Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione) organizzino corsi di formazione per la ristorazione pubblica sul tema "celiachia".

Margherita CROCE e Annamaria MARZULLO, rispettivamente direttore e dietista del SIAN ASL TO4, hanno proposto un momento educativo su **La celiachia per i futuri ristoratori**, coinvolgendo due gruppi di giovani studenti (cuochi e personale di sala) delle classi V dell'Istituto Comprensivo "Albert" di Lanzo, supportati dal Preside e dagli insegnanti.

Nell'anno scolastico 2008-2009 il momento formativo si è svolto in aula, con lezioni frontali e lavori di gruppo in cui si è affrontato il tema dell'alimentazione senza glutine con il supporto

del materiale informativo di AIC e dei prodotti di libero commercio con spiga barrata.

Il progetto si è concluso il 22 marzo 2010 con la preparazione e somministrazione di un pasto senza glutine a cura dei ragazzi delle classi V e del prof. Ugo MASSAGLIA, chef, che ha affiancato e coordinato gli studenti.

Soddisfazione è stata espressa da Elda ANGELINO, Vice Presidente nazionale AIC, e Lucia FRANSOS Responsabile Progetto AFC, che hanno partecipato alla degustazione del menù preparato per l'occasione.

L'auspicio è che gli stessi ragazzi coinvolti possano, in un prossimo futuro, diffondere quanto acquisito affinché siano sempre più i ristoratori informati e competenti.

Menù

vitello tonnato della nonna con verdure naturali

antica tartra

crepelle di farina di riso alla fiorentina

gnocchetti soffiati di grano saraceno agli asparagi

toffeja canavesana (fagioli con le cotiche)

lonza di maiale alla monferrina (con salsa alle nocciole)

contorni: ciuffi di purea di patate, carote al burro e cavolfiori gratinati.

torta tipo "Barozzi" con bicchierini di crema inglese

Approfondimento a cura di

Annamaria MARZULLO e Margherita CROCE, SIAN ASL TO4

A BIELLA

A Biella si è conclusa la prima fase del progetto **Cucinare Senza Glutine** che vedrà impegnati gli studenti dell'IPSSAR "ZEGNA" ancora per un altro anno scolastico.

Il progetto, su iniziativa di Marilisa Cugini, docente dell'Istituto nonché volontaria storica dell'AIC, e coordinato dagli esperti dell'Associazione, ha lo scopo di addestrare gli studenti delle classi del IV anno della scuola alberghiera sul comportamento corretto da adottare in caso di clienti con particolari esigenze alimentari, come i celiaci, e proporsi nel mercato del lavoro con particolare competenza.

Sono coinvolti sia i futuri operatori ai servizi di cucina sia i futuri operatori ai servizi di sala e bar.

Il corso, che prevede lezioni teoriche e lezioni pratiche, si svolge parallelamente nella sede di Trivero/Mosso e di Cavaglià.

Quest'anno le attività sono iniziate con la conferenza di presentazione, tenutasi il 2 dicembre 2009, e proseguite con le attività di formazione curate da AIC e dal prof. Regis, docente dell'Istituto.

Per l'anno scolastico 2010-2011 il corso prevede un approfondimento dei contenuti teorici già affrontati quest'anno e lezioni pratiche sempre volte alla manipolazione e utilizzo delle materie prime in contesto di rischio di contaminazione e al perfezionamento dell'elaborazione di menù senza glutine.

Appuntamento, quindi, all'anno prossimo e in bocca al lupo agli studenti!

Approfondimento a cura di Lucia FRANSOS e Daniela GASPERI

Quelli che ... cucinano

SENZA GLUTINE È MEGLIO



Officina del Gusto
Centro di Cultura Enogastronomica

RISULTATI

Si è completato in data 16 febbraio il corso di cucina SENZA GLUTINE E' MEGLIO organizzato presso l'Officina del Gusto di Moncalieri, dove i 15 partecipanti si sono cimentati nella preparazione di tante ricette con materie prime che non contengono glutine, dall'antipasto al dolce e concentrando l'attenzione sulle alternative (e non sui sostituti) alle preparazioni che più vengono ritenute irrinunciabili nella dieta di un italiano. Tutto è avvenuto sotto la guida di due chef professionisti: Daniela Bovo, creatrice di Officina del Gusto, e Federico Dorin. Riportiamo alcune immagini dei piatti realizzati.



Livia EMMA Dietista
Collaboratrice AIC Piemonte Valle d'Aosta

Federico Dorin con alcuni partecipanti al corso



CHANTILLY



Piatto DESSERT

MONCALIERI CON G.U.S.T.O.



Il 22 e 23 maggio nel suggestivo centro storico di Moncalieri si è svolta la prima mostra-mercato dedicata alla formazione del "consumatore consapevole", Conoscere, gustare e provare sono le parole d'ordine della manifestazione. AIC è stata presente con uno stand e ha partecipato alle conferenze "Benessere a Tavola" e "Celiachia: una nuova dieta da vivere con spirito di avventura".

Inoltre lo chef Federico Dorin ha condotto un laboratorio di cucina con il titolo "La celiachia e il piacere gastronomico senza glutine".

La manifestazione è stata promossa da ASCOM – Confcommercio di Torino e provincia, con il patrocinio del Comune di Moncalieri, della Provincia, della Camera di Commercio e di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta.

"Tutti gli uomini si nutrono ma pochi sanno distinguere i sapori". La celebre massima di Confucio è uno dei fil rouge attorno ai quali si dipana il programma di **G.U.S.T.O.**, acronimo di Genuine Usanze Sulla Tavola Oggi.

Conoscere le materie prime e le loro stagionalità, gli ingredienti e le ricette del territorio, ma anche vedere in faccia i produttori degli alimenti che portiamo in tavola o usiamo per le ricette e le preparazioni;

Gustare i prodotti tipici del territorio, le ricette della tradizione e quelle di oggi;

Provare a manipolare, utilizzare, gustare e riconoscere gusti, sapori, colori e consistenza dei cibi e degli ingredienti che li compongono.

Il tutto con il supporto dei **cinque sensi** richiamati anche nel logo: la "mano", il simbolo scelto per rappresentare la manifestazione, racchiude i principali valori di G.U.S.T.O.: la Natura attraverso i 5 sensi, Tatto, Vista, Olfatto, Udito e Gusto, e i 5 gusti dei cibi, Dolce, Salato, Amaro, Acido e Umami." (tratto da comunicato stampa Gusto).

Lucia Fransos
Responsabile Progetto Alimentazione Fuori Casa

L'associazione: PIU' SIAMO ... PIU' CONTIAMO

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

⇒ Bonifico Bancario tramite Banca Prossima Gruppo Intesa San Paolo - IBAN IT64W033 5901 6001 00000002829

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.

DA QUEST'ANNO LA TESSERA ASSOCIATIVA NON VERRA' 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 alle ore 22 circa.

Per Alba: serata d'incontro il 1° venerdì del mese alle ore 20 presso il Centro Culturale in Piazza Vittorio Veneto (di fronte al teatro), interno della chiesa di Santa Caterina. L'ingresso è dal parcheggio della ASL (un volontario della protezione civile darà indicazioni per l'ingresso).

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

Progetto AFC Alimentazione Fuori Casa e Aggiornamenti



NUOVI LOCALI INFORMATI

ASTI e provincia

- ◇ Ristorante L'ESTATE DI SAN MARTINO via Vittorio Veneto 33 VILLANOVA D'ASTI (AT) - tel. 0141946848

CUNEO e provincia

- ◇ Ristorante CASTELLO DEI SOLARO via Vitale 4 VILLANOVA SOLARO (CN) - tel. 017299365

TORINO e provincia

- ◇ Ristorante DOMUS via Giaveno 4 AVIGLIANA (TO) - tel. 0119369059
- ◇ Ristorante STATUTO DA CARMEN via Manzoni 0F TORINO - tel. 011537363
- ◇ Trattoria RAFFAELLO c.so Raffaello 5 TORINO - tel. 0116694723

NOVARA e provincia

- ◇ BAR EKI via Monte Nero 26 ARONA (NO) -

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:

- TORINO Ristorante L'ORMEGGIO via Lombriasco 4 per cessazione attività
- PRALI (TO) Ristorante RISTORO DEL MINATORE Loc. Miniera Paola per cambio titolare/gestione
- BENEVAGIENNA (CN) Agriturismo ISOLA FELICE fraz. Isola 148 per cessazione attività
- VERBANIA Ristorante L'EDENATURA piazza Mercato 25 per inosservanza protocollo AiC

AGGIORNAMENTI IN PRONTUARIO:

PRODOTTI DA ELIMINARE:

CIOCCOLATO E UOVA DI CIOCCOLATO pag. 169 - NESTLÉ: **l'Azienda ci ha comunicato che non potrà garantire l'assenza di glutine per il prodotto: Nestlé Ciocoblocco di puro cioccolato fondente extra nel formato di 1 kg. Resta idoneo il formato da 150 g.**

MODIFICHE E PRECISAZIONI

BEVANDE ALLA FRUTTA, NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA pag. 111 - CONSERVE ITALIA: i prodotti Yoga: Optimum 50% albicocca, 70% pera, 70% pesca nel formato brik 200 ml, elencati nella sezione dedicata ai prodotti per la ristorazione collettiva, sono disponibili solo al consumatore finale. L'Azienda ci ha comunicato che il numero di telefono corretto è 800885030.

CARAMELLE pag. 150 - PERFETTI VAL MELLE ITALIA: il prodotto "Chupa Chups caramella Lecca-Lecca con zucchero dura (monopezzo): Strawberry Flavour (fragola)" non è presente nell'edizione cartacea per refuso di stampa. È adatto al celiaco.

GELATI - GHIACCIOLI pag. 219 - BILLA: il prodotto "I portici Gelateria: 10 ricoperti al cacao" viene venduto nel formato 550 g. anziché 500 g.

GELATI - GHIACCIOLI pag. 221 - CONAD: il prodotto "I capricci vaschetta Zabaione Variegato Cioccolato con Rhum e Uvetta" non è presente nell'edizione cartacea per refuso di stampa. È adatto al celiaco.

LATTE ARRICCHITO E DI CRESCITA pag. 236 - COOP: il prodotto "Latte per la crescita alimento per bambini" non è presente nell'edizione cartacea per refuso di stampa. È adatto al celiaco.

MARMELLATE-CONFETTURE-CREME DI MARRONI pag. 248 - COOP: i prodotti Bio-logici: preparato di frutta da agr. Bio a base di albicocche 330g. Arance 340g. Fichi 340g. Fragole 330g. Frutti di bosco 330g. Lamponi 330g. Mirtilli 330g. Pesche 330g. Hanno cambiato denominazione. La nuova linea è denominata VIVI VERDE.

PATATE SURGELATE pag. 271 - COOP: i prodotti Soluzioni: Crocchette di Patate surgelate 600g. - Soluzioni: Patate surgelate da friggere, novelle, prefritte da forno 1 kg hanno cambiato denominazione eliminando "Soluzioni" il resto è invariato.

SALUMI-INSACCATI pag. 314 - GRANDI SALUMIFICI ITALIANI: i prodotti Casa Modena: Prosciutto Cotto di alta Qualità Fumè e Prosciutto cotto scelto Arrosto Peposo non sono presenti nell'edizione cartacea per refuso di stampa. Sono adatti al celiaco.

SALUMI-INSACCATI pag. 326 - LA FELINESE: il prodotto "Salame Felino" non è presente nell'edizione cartacea per refuso di stampa. È adatto al celiaco.

SALUMI-INSACCATI pag. 370 - VISMARA: i prodotti Salame Milano - Fresco Piacere Salame Milano - Le Giuste fette Salame Milano non sono presenti nell'edizione cartacea per refuso di stampa. Sono adatti al celiaco.

SUGHI-RAGU'-PESTO pag. 377 - COOP: i prodotti Soluzioni: Pesto alla Genovese, Ragù di carne alla Bolognese 390g, Sugo fresco ai funghi, alle noci 140g, Sugo al Basilico 390g. Al pomodoro e Ricotta 390g. Alle Olive 390g. Alle Vongole 200g. hanno cambiato denominazione eliminando "Soluzioni" il resto è invariato.

YOGURT pag. 391 - GRANAROLO: i prodotti Yomo Rinforzo Plus (6x90g): Agrumi di Sicilia, Banana, Bianco, Fragole, Mirtilli e Ribes, Vaniglia hanno cambiato denominazione in: Yomo Rinforzo 100% naturale (6x90g): Agrumi di Sicilia, Banana, Bianco Naturale, Fragole, Mirtilli neri, Albicocche.

Campagna di comunicazione per i 30 anni di AIC

A TE È PIACIUTA?



Puoi compilare il questionario:

- On-line alle pagine: www.celiachia.it/comunicazione/news/nuovosito.aspx e www.aicpiemonte.it
- Utilizzando il modulo che troverai su Celiachia Notizie

Come recapitarlo ad AIC:

- Consegnandolo alla tua AIC regionale
- Per posta alla Segreteria Nazionale, via Caffaro 68A rosso, 16124 Genova
- Per fax al numero 0102721615
- Per e-mail alla casella segreteria@celiachia.it

“Se la riconosci, puoi invitarla a cena” è lo slogan della Campagna di Comunicazione AIC, diffusa tra la fine del 2009 ed in questo periodo con le ultime programmazioni dello spot sulle reti nazionali e nel territorio. E' importante sapere se l'hai vista, se ti è piaciuta oppure cosa non hai gradito, eventualmente. Rispondi a queste domande e proponi il questionario anche alla tua famiglia e ai tuoi amici. Puoi andare nel sito di AIC e rispondere on line.

A fine 2010 saremo in grado di diffondere i risultati di questa analisi, aiutaci anche tu, aspettiamo il tuo parere.

I COORDINATORI PROVINCIALI

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Informiamo che la Signora Tiziana Roveretto ha presentato le proprie dimissioni dall'incarico di Coordinatore AIC Piemonte Valle d'Aosta per la Provincia di Alessandria. Ringraziamo per l'impegno profuso durante il lavoro svolto.

PROVINCIA DI VERBANIA

Informiamo che la Dott.ssa Gabriella Cappiello ha presentato le proprie dimissioni dall'incarico di Coordinatore AIC Piemonte Valle d'Aosta per la Provincia di Verbania. Ringraziamo per l'impegno profuso durante il lavoro svolto.

Il nuovo Coordinatore AIC Piemonte Valle d'Aosta per la Provincia di Verbania è il Sig. Massimiliano Maulini (tel. 335 5700038 – e mail: massimiliano.maulini@gmail.it). Auguriamo al Coordinatore un buon lavoro per il nuovo incarico.

Ciao a tutti, sono Massimiliano Maulini e da alcune settimane ho assunto il ruolo di coordinatore della Provincia di Verbania. Ho 43 anni e vivo con la mia bellissima famiglia a Verbania. Sono sposato con Roberta e con lei ho avuto due bellissimi bambini, Tommaso Giuseppe e Giovanni Alberto. Come lavoro ho una piccola azienda di vendita di bevande. Qualche anno fa a Tommaso è stata diagnosticata la celiachia ed è per questo che ho assunto l'impegno di dedicare parte del mio tempo all'Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta Onlus. Penso infatti che lavorare per rendere più serena la vita del mio bimbo e di tutti coloro che vivono questa condizione sia un impegno importante. Ed è per questo che ho accettato con piacere la "chiamata" di AIC che ringrazio per l'opportunità che mi ha dato. Un abbraccio a tutti!

Lavoriamo per noi

SPORTELLI DI CONSULENZA GRATUITA

SPORTELLO DIETISTICO

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

SPORTELLO MEDICO

Lo sportello medico è temporaneamente sospeso. La ripresa del servizio verrà comunicata ai soci tramite sito internet e newsletter.

SPORTELLO PSICOLOGICO "PRONTO CELIACHIA"

La Dott.ssa Francesca Parziale, psicologa clinica, risponderà allo sportello d'Ascolto Telefonico "PRONTO CELIACHIA" al numero 0113038242 dalle ore 17 alle 19 nei giorni: 1/7 - 8/7 - 9/9 - 23/9 - 7/10 - 21/10

Mentre le CONSULTAZIONI DI PERSONA, a cura della Dott.ssa Pamela Guccione, psicologa clinica, avverranno dalle ore 17,30 alle 19,30 nei giorni: 15/7 - 16/9 - 14/10 - 11/11 - 1/12

Cari soci,

da circa cinque anni è attivo uno sportello telefonico di ascolto presso AIC Piemonte Valle d'Aosta. Nato come esperienza unica nel suo genere in Piemonte e Valle d'Aosta, vuole essere uno strumento facilmente fruibile da tutti i soci, anche da coloro che vivono più lontano dalla sede dell'Associazione. Al telefono a volte è più facile esprimere dubbi o dare parola alle proprie difficoltà, superando l'imbarazzo e/o la vergogna che talvolta accompagnano chi vorrebbe rivolgersi ad uno psicologo ma non riesce a farlo. Alla chiamata risponde un professionista pronto ad ascoltare e a fornire spunti di riflessione, per aiutare a guardare la realtà della celiachia da prospettive più ampie. La diagnosi di celiachia all'inizio può disorientare, "togliere il fiato" e paralizzare. Parlare e confrontarsi sulle difficoltà riscontrate nella vita di ogni giorno può essere di aiuto, in quanto permette di riflettere sulle proprie risorse personali e sulle strategie da adottare per attivarle in modo efficace.

Essere celiaco obbliga inoltre ad affrontare la criticità del pasto senza glutine fuori casa. Questo aspetto risulta particolarmente carico di ansia per i genitori con figli piccoli, che hanno bisogno di trovare soluzioni efficaci soprattutto in occasione di gite e feste. Lo sportello telefonico può fornire aiuto a trovare risposte, a chiarire dubbi su cosa significhi "vivere la celiachia" per il celiaco e per la sua famiglia e a fare luce su eventuali atteggiamenti o comportamenti che potrebbero segnalare la presenza di un disagio in un bambino o in un adolescente.

Lo sportello è rivolto a tutti coloro che vivono la celiachia sia direttamente che indirettamente: genitori, fratelli, partner, insegnanti ed educatori.

Ad oggi già un buon numero di soci ha fruito di questo servizio ed il mio invito è a non perdere quest'occasione utile e gratuita che AIC offre. Lo sportello è attivo due giovedì al mese e le date sono indicate su AIC Comunica e sul sito internet nella pagina dei "contatti".

...dall'altra parte della cornetta risponderò io, Francesca Parziale, psicologa clinica, specializzanda in psicoterapia Sistemico Relazionale. Ho iniziato a lavorare in AIC nel 2005 per occuparmi del progetto "Vivere la celiachia" e dal 2006 sono formatrice per gli insegnanti nell'ambito del progetto "Celiachia nel contesto scuola".

Aspetto di conoscervi!

Francesca Parziale

PER ACCEDERE AL SERVIZIO GRATUITO DEGLI SPORTELLI E' NECESSARIO PRENOTARE IN SEGRETERIA TEL. 011-3119902 E CONFERMARE ASSOLUTAMENTE ENTRO LE ORE 12 DEL GIORNO PRECEDENTE L'APPUNTAMENTO. IN CASO CONTRARIO L'APPUNTAMENTO SARA' 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

***CHIUSURA ESTIVA: La sede rimarrà chiusa dal 29 luglio al 5 settembre 2010 compresi**

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

ORARI UFFICIO DI NOVARA:

*Lunedì dalle 15,30 alle 18,30

*Venerdì dalle 10 alle 12

***CHIUSURA ESTIVA: l'ufficio rimarrà chiuso dal 26 giugno al 2 settembre 2010 compresi**

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