

Quadrimestrale dell'AiC Piemonte Valle d'Aosta - Anno 5 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 0113010806 - Stampa 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@aicpiemonte.it

AiC Comunica Piemonte Valle d'Aosta

Cari Soci,

apro questo editoriale con un ringraziamento sentito per la dimostrazione di stima rivolta sia a me, sia al Consiglio Direttivo uscente. Diversi mesi sono passati e il nuovo Consiglio Direttivo si è insediato attribuendo cariche e ruoli. La voglia di percorrere ancora un tratto di strada insieme mi ha indotto a ricandidarmi, così da poter portare avanti il percorso iniziato tre anni or sono. Mi accompagnano in questa nuova avventura amici con cui ho condiviso il precedente triennio, altri sono nuovi compagni d'avventura. Tra questi sono felice che alcuni fra loro pur non essendo stati eletti, abbiano comunque deciso di fornire il loro aiuto e le loro competenze. A loro va un caloroso grazie!

Sono poi particolarmente contenta di poter essere accompagnata da due vicepresidenti, Emanuela e Roberto. Non nascondo l'apprezzamento per Roberto che, dopo un mandato da coordinatore provinciale, si è affacciato a questo nuovo ruolo. Una voce importante che giunge dalle provincie. Mi è particolarmente gradito accogliere anche i nuovi coordinatori provinciali, a cui auguro di poter svolgere un'intensa attività di diffusione sul territorio incrementando il lavoro prezioso di chi li ha preceduti.

Un ringraziamento ritengo sia doveroso verso chi ha deciso di continuare a impegnarsi nei diversi progetti in cui l'associazione è impegnata. L'opera dei volontari è un bene insostituibile per una realtà che, in continua crescita, è attiva su un sempre maggior numero di fronti. Tanto è stato fatto, tanti sono i progetti tesi al miglioramento della nostra qualità della vita. Siamo in un momento molto importante della nostra storia, molti sono i progetti che assorbono tempo ed energie di volontari e collaboratori e ci stiamo impegnando per far fronte alle numerose esigenze che i soci ci sottopongono.

Così come in passato ci impegneremo al massimo e siamo disponibili ad accogliere suggerimenti e consigli per migliorare e crescere insieme.

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

ALL'INTERNO:

- PRESENTAZIONE COORDINATORI PROVINCIALI
- PROGETTO "PERCORSO FORMATIVO RIVOLTO AI RISTORATORI A CURA DELLE ASL DELLA REGIONE PIEMONTE SULLA CUCINA SENZA GLUTINE", AGGIORNAMENTO
- LA FIERA DI SANT'ORSO A MISURA DEI CELIACI
- AOSTA - PROGETTO CELIACHIA NEL CONTESTO SCUOLA CON IL KIT "LE STORIE DI NOVA CELI"



- SERATE DI MUTUO AIUTO
- PER ASSOCIARSI E RINNOVARE
- PROGETTO AFC, AGGIORNAMENTI
- NUOVI PUNTI VENDITA E AGGIORNAMENTI PRONTUARIO
- SPORTELLI CONSULENZA GRATUITA
- ORARI SEGRETERIA TORINO
- ORARI UFFICI NOVARA E AOSTA

Struttura AiC Piemonte Valle d'Aosta

A seguito dell'Assemblea Regionale del 5 marzo 2011 sono risultati eletti come membri del Consiglio direttivo le persone di seguito indicate:

Michela Benente: Presidente
Emanuela Bocchio: Vice presidente
Roberto Sitzia: Vice presidente
Rosalba Reiso Frus: Segretario generale
Marco Bisio: Tesoriere
Elda Angelino: Consigliere
Fabrizia Ceria: Consigliere
Monica Lanteri Laura: Consigliere
Marina Zulian: Consigliere

Piero Luigi Raiteri: Consigliere e Coordinatore per Alessandria
Gianpiero Belloro: Consigliere e Coordinatore Valle d'Aosta
Claudio Thoux: Consigliere e Coordinatore per Asti
Gianni Maglioli: Consigliere e Coordinatore per Biella
Piera Dutto: Consigliere e Coordinatore per Cuneo
Mario Frattini: Consigliere e Coordinatore per Novara
Marco Borrelli: Consigliere e Coordinatore per Torino
Massimiliano Maulini: Consigliere e Coordinatore per Verbania
Mauro Salino: Consigliere e Coordinatore per Vercelli

Vi presentiamo i nuovi Coordinatori Provinciali

Piero Raiteri, Alessandria,

Piero ha 69 anni e vive a Castelletto Monferrato; ha lavorato molti anni come amministratore di personale, in Italia e anche all'estero, in aziende del settore meccanico e petrolifero. Per circa 10 anni è stato tesoriere di una Società di Mutuo Soccorso e ha collaborato come volontario con l'Istituto Storico di Alessandria; i suoi hobby sono la fotografia e il suo orto. Ha deciso di fare il volontario in AIC quando nel 2008, dopo un percorso accidentato, è stato diagnosticato celiaco.

Claudio Thoux, Asti

Già Presidente dell'AIC Piemonte Valle d'Aosta nel corso del triennio 2005/2008 e successivamente Consigliere nel Consiglio Direttivo fino al 2011.

Gianni Maglioli, Biella

Gianni già in passato ha rivestito un importante ruolo in AIC in qualità di Consigliere ed oggi riconferma il suo impegno dedicandosi in particolare allo sviluppo dell'attività dell'Associazione nella sua Provincia.

Mario Frattini, Novara

Mario vive a Novara e ha 36 anni. Lavora all'Enel nel campo della progettazione e realizzazione di impianti di pubblica illuminazione. Mario ha una figlia celiaca e ha deciso di collaborare con AIC per migliorare la condizione dei celiaci che vivono nella sua provincia, impegnandosi sia sul fronte dei locali informati che in occasione di eventi e manifestazioni pubbliche.

Marco Borrelli, Torino

Marco ha 37 anni e lavora come artigiano nel campo dei ricambi auto. La diagnosi di celiachia è arrivata nel 2005 e in famiglia anche sua moglie è celiaca. Nel tempo libero, oltre a fare il volontario per AIC, si dedica allo sport: gioca a calcio e fa lo skipper in una scuola di vela. Collabora con AIC da circa 4 anni ed è a disposizione per affrontare e risolvere le problematiche specifiche dei celiaci di Torino e Provincia.

Mauro Salino, Vercelli

Mauro ha 44 anni e lavora da sempre nella scuola, prima nella Scuola Media e successivamente nella Scuola Primaria. Si è specializzato nell'insegnamento dell'inglese e oltre agli impegni propriamente didattici, si occupa di informatica, di sicurezza, educazione stradale, protezione civile; svolge attività sindacale nel settore scolastico. È appassionato di musica. Si è avvicinato all'AIC perché sua figlia è stata diagnosticata celiaca nel 2003.

Sono stati riconfermati nel loro ruolo di Coordinatori Provinciali:

Massimiliano Maulini per la provincia di Verbania, **Piera Dutto** per la provincia di Cuneo e **Gianpiero Belloro**, coordinatore per la Valle d'Aosta.

Progetto Regione Piemonte

PERCORSO FORMATIVO RIVOLTO AI RISTORATORI A CURA DELLE ASL DELLA REGIONE PIEMONTE SULLA CUCINA SENZA GLUTINE

Come vi abbiamo comunicato nel numero di Gennaio, la Regione Piemonte ha approvato un progetto di "Formazione e aggiornamento professionale per ristoratori e albergatori sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine", finanziato con i fondi statali previsti per la tutela dei soggetti celiaci dalla legge quadro n. 123/2005. I primi corsi, realizzati dai SIAN delle ASL piemontesi in collaborazione con AIC, sono iniziati a gennaio 2011.

Alla data del 20 maggio 2011 sono stati effettuati 12 corsi - sei corsi base e sei corsi pratici - nelle Province di Torino (ASL TO3 e TO4), Novara, Alessandria e Cuneo (CN1); i corsi hanno registrato una grande affluenza di ristoratori e le strutture che hanno completato il percorso formativo sono circa 100. Per i prossimi mesi sono già stati programmati i corsi nelle restanti Province/ASL (Asti, Biella, CN2, Vercelli, TO5, TO1-TO2) e, considerato l'interesse suscitato dall'iniziativa, siamo fiduciosi nella buona riuscita del progetto.



Nel prossimo numero di Celiachia Notizie troverete tutte le informazioni e gli aggiornamenti relativi all'iniziativa.

Progetti

AOSTA : Celiachia nel contesto scuola con il Kit "Le storie di Nova Celi"

In data 25 marzo 2011 ad Aosta, presso la sede del centro di volontariato CSV (Coordinamento Solidarietà Valle d'Aosta), si è svolto il corso di informazione sulla celiachia rivolto agli insegnanti delle scuole primarie e delle scuole d'infanzia della Regione Valle d'Aosta.

L'evento, reso possibile dal contributo e dal patrocinio degli Assessorati all'Istruzione e alla Sanità della Regione Autonoma, che ringraziamo, aveva come obiettivo la diffusione della conoscenza della celiachia tra il personale docente.

L'insegnante si interfaccia con il bambino celiaco non solo durante il pasto a scuola, ma anche in diverse altre situazioni, come uscite didattiche, feste di compleanno, merende, che possono rivelarsi "critiche" se non adeguatamente affrontate.

Il progetto "Celiachia nel Contesto Scuola" si inserisce in questo quadro e mira a rafforzare l'informazione sulla celiachia da parte del gruppo classe, al fine di diffondere la conoscenza di questa condizione fra i bambini e di migliorare l'integrazione dei celiaci nell'ambito scolastico e la comunicazione tra scuola e famiglia, in una fase di sviluppo degli allievi molto delicata e importante. E' stata data priorità agli insegnanti nelle cui classi sono presenti attualmente bimbi celiaci. Il corso, al quale hanno partecipato 21 insegnanti (6 della scuola primaria e 15 della scuola dell'infanzia), ha avuto una durata di quattro ore ed è stato suddiviso in due parti. Ha presenziato anche Fabrizia Miola, la nostra volontaria che ha sempre avuto un ruolo attivo nei progetti rivolti alle scuole.

Nella prima parte del corso sono intervenuti per AiC: il Dott. Sergio Crotta gastroenterologo e consulente scientifico, che ha spiegato le implicazioni della celiachia dal punto di vista medico; la sottoscritta, che ha parlato della dieta senza glutine, degli alimenti permessi, a rischio e vietati e la dott.ssa Valentina Furno, psicologa, che è entrata nel merito dei delicati rapporti che coinvolgono l'alunno celiaco, gli insegnanti, i compagni di scuola e la famiglia.

La seconda parte del corso è stata dedicata all'intervento della pedagoga Dott.ssa Paola Florio, che ha consegnato e illustrato le modalità di utilizzo

del kit "Le storie di Nova Celi", realizzato da AiC Lombardia e condiviso con le altre AiC Regionali.

Il Kit è uno strumento interattivo che si compone di un quaderno dell'insegnante, un opuscolo illustrato per i bambini, un CD delle fiabe sonore, un DVD delle fiabe. Oltre al Kit, ad ogni insegnante sono stati consegnati gli opuscoli illustrati per bambini da consegnare ad ogni singolo alunno.

Compito degli insegnanti intervenuti al corso sarà quello di affrontare in classe la tematica dell'intolleranza al glutine, attraverso la narrazione delle fiabe "terapeutiche" del Kit Nova Celi. Gli alunni, che riceveranno l'opuscolo illustrato, continueranno ad approfondire il tema celiachia in famiglia.

Il Kit Nova Celi è nato come strumento rivolto alle scuole primarie. AiC si è avvalsa della collaborazione della pedagoga per adattarlo in alcune parti alle scuole dell'infanzia.

Al termine del corso gli insegnanti hanno compilato un questionario di gradimento in forma anonima, dall'analisi del quale è emerso grande interesse per le tematiche affrontate e un arricchimento di conoscenze non solo relativo alla sfera professionale, ma anche riguardante la vita extra lavorativa. Le risposte al questionario hanno evidenziato interesse ad approfondire le seguenti tematiche: rischio legato alla contaminazione crociata da glutine, modalità di preparazione di un pasto senza glutine, approccio all'alunno celiaco in caso di atteggiamento di rifiuto della condizione celiaca.

Il corso ha avuto un grande successo fin dal principio: gli insegnanti si sono dimostrati attenti, motivati ed entusiasti ponendo numerose domande ad ogni professionista che è intervenuto come docente e suggerendo di ripetere l'iniziativa per i loro colleghi. Spronati da questa entusiasmante esperienza, abbiamo ripresentato la domanda di finanziamento agli Assessorati all'istruzione e alla Sanità della Regione Valle d'Aosta per proporre il progetto ad altri insegnanti il prossimo anno scolastico.

Zaira Frighi

Dietista AiC Piemonte Valle d'Aosta

Informativa

LA FIERA DI SANT'ORSO A MISURA DEI CELIACI

In occasione della 1011a edizione della fiera dell'Artigianato di Sant'Orso di Aosta, svoltasi dal 29 al 31 gennaio 2011, AiC, in collaborazione con le Pro Loco di Brusson e Challand Saint-Victor, ha allestito per la prima volta un padiglione in cui sono stati preparati e serviti menu garantiti ai visitatori intolleranti al glutine. Il padiglione, allestito alla Cittadella dei Giovani, ha fatto parte dei "Punti RossoNeri", stand che hanno offerto prodotti tipici della cultura enogastronomica valdostana. Il menu per i celiaci prevedeva un piatto freddo di 'sapori valdostani' (salame, mortadella, lardo e fontina), polenta con spezzatino, minestrina di castagne e riso e torta di noci e mais. "È andato a ruba il piatto di polenta e spezzatino, - dichiara il presidente della Pro Loco di Brusson Roberto Muscarà - piatto per il quale la farina di mais biologico veniva macinata a parte con uno strumento apposito. È stato molto gradito anche il piatto dei salumi certificati". Complessivamente durante la Fiera i piatti garantiti per celiaci serviti dal "Punto RossoNero" sono stati 75. "Sono pienamente soddisfatta - afferma Cinzia Manfredi, responsabile per l'Associazione dei corsi di formazione nei ristoranti per celiaci - Questa iniziativa è indirizzata ad aumentare la cultura dell'alimentazione per chi soffre di intolleranze".

Gianpiero Belloro

Coordinatore Regione Valle d'Aosta

Aggiornamenti



LOCALI ELIMINATI dal Network AiC

- SERRAVALLE SCRIVIA (AL) - Bar Minibar - Viale Martiri della Benedicta 23 (per cessazione attività)
- VILLANOVA D'ASTI (AT) - Ristorante L'estate di San Martino - Via V. Veneto 33 (per cambio titolare/gestione)
- PEROSA ARGENTINA (TO) - B&B La Scala Santa - Via Salita Pasubio 5/A (rinuncia al progetto)
- TORINO - Bar Sosta Café - Via Stampatori, 12/c (per rinuncia al progetto)
- CHATILLON (AO) - Ristorante L'Esprit Libre - Loc. Soleil 3 (per cambio titolare/gestione)
- GENOVA - Pizzeria Rock Café - Via Malta 15/R (inosservanza protocollo AiC)
- GENOVA - Ristorante The Cook - Via Marco Sala 77/79R (mancata disponibilità)
- GENOVA NERVI - Hotel Romantik Hotel Villa Pagoda - Via Capoluogo 15 (inosservanza protocollo AiC)
- RAPALLO (GE) - B&B Il Nido - Via Carcassoni 9 (cessazione attività)

Per informazioni sempre aggiornate sui locali informati e sui prodotti in prontuario consultate www.aicpiemonte.it www.celiachia.it

NUOVI PUNTI VENDITA

- ALESSANDRIA - Celiachia Food (Affiliato) - Via Donizetti 72/74 - tel. 348 36394444
- ASTI - Celiachia Più - Corso Alessandria 181/A - tel. 0141 271889
- CARMAGNOLA (TO) - Mangio anch'io - Via Baldessano 12 - tel. 334 9426311
- NOVARA - Il Buon Celiaco - Viale Roma 25/H - tel. 0321 030711
- SUSA (TO) - Punto Salute - Piazza Savoia 41 - 0122 32092
- TORINO - La Via del Bio - Corso Monte Cucco 8 - tel. 011 725778
- TORINO - Parafarmacia Auchan - Corso Romania 460 - tel. 011 2221458
- TORINO - Bio Sassi - Via Metastasio 4F - tel. 011 8909395

AGGIORNAMENTI AL PRONTUARIO 2011 (al 13/5/11)

PRODOTTI DA ELIMINARE

pag. 186 – CONFETTI, ditta "ITALIANA CONFETTI" – L'azienda ha comunicato che il prodotto "Confetti Matris Wafer" non è più idoneo al consumo dei celiaci

pag. 428 – YOGURT, ditta "GRANAROLO" – L'azienda ha comunicato che non potrà più garantire l'assenza di glutine per i seguenti prodotti:

GRANAROLO

- Yogurt Alta Qualità Cremoso (2 x 125 g): Bianco Dolce, Caffè, Ciliegia con Pezzi, Limone, Nocciola, Vaniglia
- Yogurt Alta Qualità Cremoso (2 x 125 g, 500 g): Banana

CENTRALE DEL LATTE DI MILANO

- Yogurt Alta Qualità Cremoso (2 x 125 g): Banana, Bianco Dolce Cremoso, Vaniglia
- Yogurt Alta Qualità (2 x 125 g, 500 g): Fragola con pezzi

YOMO

- Yogurt Magro 100% naturale 0,1% di grassi (2 x 125 g): Ananas, Fragole, Frutti di Bosco, Ciliegie e Amarene
- Yogurt Magro 100% naturale 0,1% di grassi (8 x 125 g): Ananas, Frutti di Bosco, Ciliegie e Amarene, Fragole

MODIFICHE E PRECISAZIONI

pag. 83, Recapiti Aziende, ditta "Dietetica": Il numero telefonico dell'azienda è 800 855071; non è presente nell'edizione cartacea per refuso di stampa.

pag. 86, Recapiti Aziende, ditta "Fun Food Italia": Il numero telefonico dell'azienda è 0523 958629; non è presente nell'edizione cartacea per refuso di stampa.

pag. 94, Recapiti Aziende, ditta "Nestlé": L'Azienda ha comunicato che il numero di telefono corretto è 434434.

pag. 107, "Aceti aromatizzati, Balsamici, Condimenti", ditta "Ki Group": Il prodotto "Provamel: Bio Soya Cuisine (alternativa vegetale alla panna)" è stato inserito nella categoria "Aceti aromatizzati, Balsamici, Condimenti", rientra invece nella categoria "Panna Spray – Panna condita – Panna vegetale".

pag. 139, "Budini - creme pronte – dessert – mousse – panna cotta", ditta "Centrale del Latte di Firenze, Pistoia, Livorno": I prodotti: "Mukki: Budino (2x110 g): Cacao, Crème Caramel, Vaniglia" e "Mukki: Panna Cotta al Crème Caramel (2 x 110 g)" riportano in etichetta un riferimento al glutine. I prodotti sono sicuri. Il riferimento al glutine è dovuto al fatto che vengono ancora utilizzate etichette (in esaurimento) che fanno riferimento alla vecchia ingredientistica. L'Azienda ha comunicato che sono già state predisposte le nuove etichette che andranno a sostituire quelle attuali.

pag. 140, "Budini - creme pronte – dessert – mousse – panna cotta", ditta "Elah Dufour": Il nome corretto del prodotto "Elah Preparato per Crema da Tavola con Caramellato Pronto" è "Elah Preparato per Crema da Tavola con Caramellato".

pag. 146, "Caffè solubile", ditta "Nestlé": Il prodotto "Nescafé Gran Aroma Relax Decaffeinato (34 g, 50 g, 100 g, 200 g)" ha cambiato denominazione in "Nescafé Gran Aroma Decaffeinato (34 g, 50 g, 100 g, 200 g)".

pag. 171, "Cioccolato e Uova di Cioccolato", ditta "Crai": Il prodotto "Suis: Uovo: Super Sorpresa Cioccolato Puro al Latte (50 g, 150 g, bambina 260 g, bambino 260 g)" ha cambiato formato in "Suis: Uovo: Super Sorpresa Cioccolato Puro al Latte (50 g, 150 g, bambina 240 g, bambino 240 g)".

pag. 175, "Cioccolato e Uova di Cioccolato", ditta "Lindt & Sprungli": Il prodotto "bastoncini: Praline con Puro Cioccolato al Latte ed un Ripieno ricco di Latte Doppio Latte" non è presente nell'edizione cartacea per un refuso di stampa.

(...segue) **MODIFICHE E PRECISAZIONI**

pag. 192, "Cracker – fette – gallette – grissini – taralli", ditta "Riso Scotti": Il prodotto "Griss – Grissini di Riso" (prodotto dietetico con notifica al Ministero della Salute e marchio Spiga Barrata) non è presente nell'edizione cartacea per refuso di stampa. È adatto al celiaco.

pag. 267, "Marmellate, confetture, Creme di Marroni", ditta "Zuegg": L'azienda ha comunicato che i prodotti : "Confettura Extra: Albicocche, Ciliegie, Fragole, Pesche" sono idonei anche nel formato "astuccio 100 g – 4 porzioni da 25 g"

pag. 291, "Patatine – Pop Corn – Snack", ditta "Kraft Foods": Il prodotto "Cipster (astuccio 85 g)" riporta in etichetta un riferimento al glutine. Tale riferimento è stato inserito in etichetta dall'azienda per tutelarsi nei confronti dei soggetti allergici: è sicuro per i celiaci.

pag. 291, "Patatine – Pop Corn – Snack", ditta "Pata": Il prodotto "La Patatina Nazionale Super 180 g" ha cambiato denominazione in "Patatine Super 180 g".

pag. 292, "Patatine – Pop Corn – Snack", ditta "San Carlo": I prodotti: "Anellini di Mais Gusto Pizza; Dixi – Cornetti di Mais al Formaggio; Due a Due – Palline di Mais al Formaggio; Patatine Forza Napoli (con sorpresa); Rodeo – Riccioli di Mais" e Pai: "Pai d'Oro: Anellini; Cornetti; Palline" riportano in etichetta un riferimento al glutine. I prodotti sono sicuri. Il riferimento al glutine è dovuto al fatto che vengono ancora utilizzate etichette (in esaurimento) che fanno riferimento alla vecchia produzione. L'Azienda ha comunicato che sono già state predisposte le nuove etichette che andranno a sostituire quelle attuali.

pag. 327, "Salumi – Insaccati", ditta "Delicatessen": Il prodotto "Specialità Alimentari: Manzo Fumè – Fesa di manzo saltata affumicata" ha cambiato denominazione in "Specialità Alimentari: Manzo Fumè – Fesa bovina saltata affumicata".

pag. 341, "Salumi – Insaccati", ditta "Grandi Salumifici Italiani": I prodotti "Casa Modena: Salame tipo Felino" e "Cavazzuti: Salame tipo Felino" hanno cambiato denominazione in "Casa Modena: Salame Nobile Gentile tipo Felino" e "Cavazzuti: Salame Nobile Gentile tipo Felino".

pag. 342, "Salumi – Insaccati", ditta "Grandi Salumifici Italiani": I prodotti "Casa Modena: La Wüsteria: Wurstel di Puro Suino – 30% di grassi" e "Casa Modena: La Wüsteria: Wurstel gusto Leggero" hanno cambiato denominazione in "Senfter: Il Wurstel di Puro Suino" e "Senfter: Il Wurstel Delicato".

pag. 394, "Salumi – Insaccati", ditta "Salumificio Piacenti": I prodotti "Salame di Suino Cinto Toscano" e "Finocchiona di Suino Cinto Toscano" hanno cambiato denominazione in "Salame di Cinta senese" e "Finocchiona di Cinta Senese".

pag. 426, "Yogurt", ditta "Danone": i prodotti "Actimel (6 x 100 g, 10 x 100 g): Bianco" e "Actimel 0,1% di grassi (6 x 100 g): Bianco" non sono presenti nell'edizione cartacea per refuso di stampa. Sono adatti al celiaco.

pag. 428, "Yogurt", ditta "Granarolo": i seguenti prodotti sono fuori produzione: "Yomo - Yogurt Alta Qualità Cremoso (2 x 125 g): Ananas con Pezzi, Frutti di Bosco con Pezzi, Mirtilli con Pezzi, Pesca e Mango con pezzi"; "Centrale del Latte di Milano - Yogurt Alta Qualità (2 x 125 g): Ananas con Pezzi, Frutti di Bosco con Pezzi"; "Yomo – Yogurt Magro 100% naturale 0,1% di grassi (2 x 125 g): Frutti dei Tropici, Frutti Rossi, Prugne".

pag. 433, "Yogurt", ditta "Parmalat": I prodotti "Yogurt Vellutato: Albicocca, Ananas, Banana, Biancolatte con Vaniglia, Caffè, Fragola" hanno cambiato denominazione in "Yogurt Cremoso: Albicocca, Ananas, Banana, Biancolatte con Vaniglia, Caffè, Fragola".

PIÙ SIAMO ... PIÙ CONTIAMO
QUOTA ASSOCIATIVA

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 rinnovassero la quota associativa entro il 30 giugno saranno rimossi dai registri dell'Associazione.

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).
A partire dal mese di settembre il costo per l'anno in corso sarà di soli € 15, quota maggiorata di € 8 se il materiale dovrà essere spedito.
Ti invitiamo a farci pervenire via fax la ricevuta del pagamento della quota e, al ricevimento del materiale, la scheda anagrafica socio compilata e firmata.

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 il diritto di ricevere il Prontuario AiC degli alimenti e i tre numeri annuali del periodico AiC Comunica.

ESTREMI PER IL PAGAMENTO:

- Versamento su conto corrente postale n. 35714104 intestato a A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta
- Bonifico Bancario tramite Banca Prossima Gruppo Intesa San Paolo - IBAN IT64 W033 5901 6001 0000 0002 829

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. **Vi preghiamo di comunicarci il vostro Codice Fiscale per e-mail o fax o per posta all'indirizzo della sede.**

E-MAIL

A partire da questo numero "AiC Comunica" sarà inviato in formato elettronico anziché cartaceo a tutti i soci che già ricevono le newsletter dell'Associazione al proprio indirizzo e-mail.
Chi desiderasse ricevere AiC Comunica direttamente via e-mail anziché per posta ordinaria può comunicare il proprio indirizzo di posta elettronica a: **segreteria@aicipiemonte.it**

Lavoriamo per noi

SPORTELLI DI CONSULENZA GRATUITA

SPORTELLO DIETISTICO

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

SPORTELLO PSICOLOGICO

Lo sportello psicologico è gestito dalla dott.ssa Francesca Parziale, psicologa psicoterapeuta.

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

- 10 giugno
- 8 luglio
- 16 settembre
- 21 ottobre

La dott.ssa Parziale risponde anche allo **Sportello Telefonico "Pronto Celiachia"**, dalle 17 alle 19, al numero 0113038242, nei seguenti giorni:

- 9 e 23 giugno
- 7 luglio
- 8 e 22 settembre

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

IN CASO CONTRARIO L'APPUNTAMENTO SARA' ANNULLATO.



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 primo 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: serata d'incontro il 1° mercoledì del mese dalle ore 21,00 presso la sede della Circostrizione Sud di Via F.Parri, 8 (Zona Cabanette Rione Cristo)

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

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:** l'ufficio rimarrà chiuso dal 29 luglio al 2 settembre 2011

*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 1° luglio al 2 settembre 2011

*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