

Quadrimestrale dell'AIC Piemonte Valle d'Aosta - Anno 6 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 Smile Grafica - Torino.

In base alla D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione 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

Cari Soci,

ricorderete il questionario che vi è stato consegnato in occasione del Congresso Regionale o che avete ricevuto via mail.

Cogliamo l'occasione della pubblicazione di questo numero per comunicarvi i risultati, che troverete in dettaglio nelle pagine interne. Si può notare come l'interesse sia particolarmente orientato alle attività di formazione rivolte agli operatori del settore della ristorazione pubblica. Per quanto riguarda le altre attività, si evince un particolare interesse per i corsi formativi rivolti alle scuole (insegnanti e alunni) e ai progressi della ricerca divulgati nei convegni scientifici. Di grande interesse anche i corsi di cucina, di cui troverete all'interno una prima programmazione per diverse province. L'impegno di tutto il consiglio direttivo per i prossimi mesi sarà quello di mettere in atto delle azioni che possano consentire di soddisfare nel migliore dei modi le preferenze emerse.

Cogliamo l'occasione per augurarvi di trascorrere un'ottima estate!

ALL'INTERNO:

- ESTATE 2012 – SPORTELLI CELIACHIA A CURA DELLA ASL TO1
- RISULTATI DEL QUESTIONARIO SULLE ATTIVITÀ DI AIC
- SENZA GLUTINE IN PIEMONTE: DAL PROGETTO DI FORMAZIONE AD UNA NUOVA REALTÀ DELLA RISTORAZIONE
- CORSI DI CUCINA
- PROGETTO AFC, AGGIORNAMENTI
- NUOVI PUNTI VENDITA E AGGIORNAMENTI PRONTUARIO
- PER ASSOCIARSI E RINNOVARE
- SPORTELLI CONSULENZA GRATUITA
- SERATE DI MUTUO AIUTO
- ORARI SEGRETERIA TORINO E ORARI UFFICI NOVARA E AOSTA



E' arrivata l'estate!

Festa del Lardo di Arnad

Dal 23 al 26 agosto si svolgerà ad Arnad (AO) la tradizionale Festa del Lardo e, anche quest'anno, grazie all'impegno dei volontari di AIC, tutti i piatti presenti nel menù (ad eccezione della minestra d'orzo), saranno preparati anche nella versione glutenfree da un cuoco formato nella preparazione di alimenti senza glutine. Vi ricordiamo che è importante segnalare al momento dell'ordine alle casse la necessità di piatti per celiaci. Potete trovare tutte le informazioni sulla festa del Lardo nel sito web <http://www.festalardo.it>.

Tutti in Pi(a)zza - 1° Festival della Pizza a Novara

In Piazza Puccini a Novara, dal 23 al 26 agosto, si terrà il primo Festival della Pizza, durante il quale i migliori pizzaioli della Provincia di Novara si sfideranno nella preparazione dell'alimento italiano più conosciuto al mondo. La manifestazione, organizzata da Anspi Comunicare ASD APS, in collaborazione con Comune di Novara, CNA, Confartigianato Imprese e Novara Hub del Nordovest, prevede anche concerti, laboratori-gioco per i più piccoli e degustazioni di vini e alimenti tipici. Grazie alla collaborazione con AIC, per tutta la durata dell'iniziativa saranno garantite anche pizze e bevande senza glutine!

Ulteriori dettagli saranno disponibili sul nostro sito web e verranno comunicati con newsletter.

Festa di fine estate in Provincia di Novara

Il coordinatore Mario Frattini ed i volontari di Novara stanno organizzando per il mese di settembre una festa di fine estate presso un locale informato AIC in provincia di Novara. Informazioni più dettagliate saranno disponibili sul nostro sito web e verranno comunicate con newsletter.

Celià ad ottobre

Nei giorni 13 e 14 ottobre saremo nuovamente presenti a Mondovì (CN) alla 2° edizione dell'evento CELIA'.

Informativa

Estate 2012 – Sportello Celiachia a cura della ASL TO1
(Comunicato a cura del Dipartimento di Prevenzione, Programmi e Risorse della Prevenzione, Area Nutrizione di ASL TO1)

Nel nostro Paese sono sempre più numerose le persone che soffrono di celiachia, l'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica contenuta in numerosi cereali e largamente impiegata nell'industria alimentare. In Italia, la distribuzione della malattia celiaca è omogenea all'interno della popolazione e la sua prevalenza è di 1:100 – 1:150.

Partendo da questo presupposto, a sette anni dalla Legge n.123/05 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", che ha riconosciuto la celiachia come malattia sociale, la salute e la sicurezza dei celiaci sono tra gli obiettivi prioritari del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO1.

A partire dall'estate 2012 saranno attivati, grazie alla collaborazione tra la S.C. Programmi e Risorse della Prevenzione dell'ASL TO1, l'AiC, UISP, CSI e la Circostrizione 5 di Torino, due punti informativi denominati "Sportello Celiachia" che permetteranno agli utenti di approfondire le conoscenze e chiedere consiglio per ottimizzare i pasti per i soggetti celiaci, senza dimenticare i principi di sana alimentazione.

I punti informativi avranno sede presso il centro sportivo "Massari" di via Massari 114, nella Circostrizione 5 di Torino, tutti i giovedì a partire dal 28 giugno dalle ore 16.30 alle ore 18.30 e presso la sede ASL di via della Consolata 10, a partire da mercoledì 4 luglio dalle ore 10.30 alle ore 13.00.

L'utenza potrà accedere gratuitamente, previa richiesta telefonica di appuntamento al numero 011/5663118 (segreteria S.C. Programmi e Risorse della Prevenzione) nei seguenti orari: 9.00-12.00 e 14.00-16.00.

Lo sportello sarà gestito da Dietisti dell'ASL TO1 e sarà a disposizione delle persone che hanno bisogno di informazioni relative all'alimentazione senza glutine e alla ristorazione collettiva.

Risultati del questionario sulle attività di AiC

Come ricorderete, il questionario che vi è stato distribuito o trasmesso per email era costituito da 2 semplici domande.

Nella prima, vi abbiamo richiesto di indicare per ogni singola attività riportata il vostro interesse, utilizzando un punteggio da 1 (nessun interesse) a 4 (molto interesse).

L'analisi ha evidenziato che l'attività che riscuote maggiore interesse sono gli incontri nelle scuole con insegnanti e alunni (14%). A seguire, con una differenza di un punto percentuale, troviamo i convegni medici rivolti agli utenti, quindi i corsi di cucina e la possibilità di interagire con esperti (psicologo, dietista, volontari ecc.) tramite web (entrambi al 12%), a seguire la divulgazione di informazioni tramite social network (Facebook, Twitter...) al 10%.

Con una percentuale inferiore si collocano le attività quali l'organizzazione di pranzi/cene in strutture informate in occasione delle festività, gli sportelli dietistico e psicologico, l'organizzazione di feste per bambini, gli incontri di mutuo aiuto e in infine la partecipazione ad eventi fuori regione.

La seconda domanda presente nel questionario, riguardava l'interesse per l'incremento dei corsi di formazione rivolti ai professionisti e operatori del settore della ristorazione. I risultati mostrano una richiesta, da parte degli associati, di incremento dei corsi di formazione per professionisti ed operatori di pizzerie e ristoranti (34%). A seguire per le gelaterie (24%) e, con una minima differenza percentuale, bar e laboratori artigianali.

Ringraziamo gli associati che hanno partecipato a questa ricerca.

Monica Lanteri Laura
Volontaria AiC



Progetti

Senza Glutine in Piemonte: dal progetto di formazione ad una nuova realtà della ristorazione

Il Progetto della Regione Piemonte, che ha visto il coinvolgimento dei SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) del territorio, è stato avviato operativamente nel maggio 2011, grazie ai finanziamenti stanziati dalla L. n.123/05 (Legge Quadro sulla celiachia). Nel momento in cui scriviamo, il progetto ha superato un anno di vita, con risultati importanti che ampliano in modo considerevole il numero degli esercizi specializzati nella cucina senza glutine. I corsi di formazione previsti dal progetto sono strutturati in due momenti:

- * "Corso Base sulla cucina senza glutine", teorico;
- * "Corso Pratico sulla manipolazione delle farine senza glutine", pratico con approfondimenti teorici.

Al corso base hanno partecipato 350 strutture (ristoranti, pizzerie, fast-food, alberghi, catering) e, di queste, 212 hanno proseguito con il corso pratico. A fine maggio 2012, le strutture che hanno concluso la formazione erano 109, mentre altre stanno ancora concludendo il percorso.

Il Progetto, che è attualmente in fase di aggiornamento e di ampliamento, proseguirà sino a dicembre 2013, come conferma la dott.ssa Fiorella Vietti, Referente del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL TO3; prossimamente il progetto vedrà il coinvolgimento anche degli Istituti Alberghieri e dei laboratori artigianali.

Per maggiori approfondimenti, vi rimandiamo al prossimo numero di CN Regioni.



Prossimi corsi di cucina

Saranno organizzati, in collaborazione con la ditta Molino Rivetti – Il Pane di Anna, i seguenti corsi di cucina:

- Alessandria: 29/09/2012
- Cuneo: 20/10/12
- Valle d'Aosta: 17/11/2012

Le indicazioni per l'apertura delle iscrizioni e ulteriori dettagli verranno comunicati sul nostro sito web e a mezzo newsletter.

Aggiornamenti

Locali eliminati dal network AiC

- BIELLA – Ristorante Pizzeria La Pace - Via Garibaldi, 6 (inosservanza del Protocollo AiC)

Nuovi locali inseriti nel network AiC

- ASTI – Ristorante Pizzeria La Piola - C.so Alessandria, 150 - tel. 0141-219892
- BIELLA – Gelateria Alice - Via Italia, 12 - tel. 327-6555608
- BIELLA – Ristorante Palazzo Boglietti - Via Piacenza, 1 - tel. 015-8497995
- POLLONE (BI) – Ristorante Catering Il Faggio - Via Oremo 54 - tel. 015-61252
- ROBILANTE (CN) – Pizzeria Brasserie Un'altra Volta - Via Vittorio Veneto, 109 - tel. 0171-78197
- VERDUNO (CN) – Ristorante La Cascata - Zona Gurej 1 - tel. 0172-470126
- BORGIO TICINO (NO) – Agriturismo Bed&Breakfast Cascina Cesarina - Via dei Cesari 32 - tel. 0321-90491
- CASALINO (NO) – B&B Il Giarolo -Via Giarolo, 9 Fr. Cameriano - 0321.879241
- NOVARA – Pizzeria Trattoria La Piramide - C.so XXIII Marzo 314 - tel.0321-402900
- NOVARA – Ristorante Trattoria Cavallino Bianco - Via Vicolo Dell'Arco, 2/A - tel. 0321-393908
- OLEGGIO (NO) – Agriturismo Azienda Agricola Cascine Bellini - Via Cascine Bellini - tel. 0321-1995193
- BALANGERO (TO) – Catering Piemonte Catering - Via Fraschetti, 27 - tel. 347-8715812
- BALME (TO) – Agriturismo La Masinà – Località Pian della Mussa - tel. 347- 4439384
- BORGARO TORINESE (TO) – Tavola Calda Mondo Bio - Via Lanzo 107 - tel. 011-4543424
- BORGARO TORINESE (TO) – Hotel Atlantic – Ristorante Il Rubino - Via Lanzo 163/165 - tel. 011-4500055
- COLLEGNO (TO) - Ristorante Pizzeria del Viale - V.le Antonio Gramsci 4 - tel. 011-786393
- DRUENTO (TO) – Ristorante Pizzeria Bar Dalla Padella alla Brace - Via Volta 31/a - tel. 011-9942692
- GRUGLIASCO (TO) – Ristorante Pizzeria Il Saggiario - P.zza Papa Giovanni XXIII, 15 - tel. 011.781687
- MONCALIERI (TO) – Ristorante Gelateria Lievito Madre e Puro Latte - Via Garibaldi, 4 - tel. 011-642673
- PESSINETTO (TO) - Locanda Il Mondo in Valle - Via Pessinetto Fuori, 41/42/43 - tel. 0123-504181
- POIRINO (TO) – Pizzeria Trau Brusà - C.so Fiume, 79/bis - tel. 011-9450368
- RIVAROLO CANAVESE (TO) – Pizzeria Oggi Pizza c/o Urban Center - C.so Indipendenza 74 - tel. 0124-420113
- TORINO – Ristorante Al Grassi - Via Beaumont 32/c ang. Via Grassi - tel. 011-4345430
- TORINO – Pizzeria Crazy Pizza - Via Vandalino 56/GH - tel. 011-7732317 / 393-3651424
- TORINO – Ristorante Pizzeria Duca 102 - C.so Duca degli Abruzzi 102 - tel. 011-5817273
- TORINO – Pizzeria Piero's - Via Principe Amedeo, 25 – tel. 011-8172254
- TORINO – Ristorante Kipling Restaurant - Via Mazzini 10 - tel. 011-8172616
- TORINO – Ristorante Pizzeria Stars & Roses - P.zza Paleocapa 2/d - tel. 011-5162052
- TORINO – Gelateria Silvano - Via Nizza, 142 - tel. 011-6960647
- VINOVO (TO) – Ristorante Antica Piazza delle Grida - Via Cottolengo, 109 – tel. 011- 9623036



Nuovi punti vendita e Farmacie

- ASTI - Farmacia San Lazzaro - Corso Casale 180 - Tel. 0141-274238
- ARQUATA SCRIVIA (AL) - Parafarmacia Dott. Palmeri - Via Roma 129 - Tel. 0143-632799
- TORTONA (AL) - Biocelvita - Via Paolo Guerra 10 - Tel. 0131-483259
- CHIERI (TO) - Il Faro - Via Andezeno 6 - Tel. 011-4276536
- GRUGLIASCO (TO) - L'Angolo senza glutine - Via Spanna 3/8 - Tel. 011-7808407
- MONCALIERI (TO) - Celiachi@market - Via San Vincenzo 5 - Tel. 011-5691372
- ORBASSANO (TO) - Zeroglutine - Strada Torino 12/C - Tel. 011-19788755
- SETTIMO TORINESE (TO) - Probioepce - Via Cavour 65/A - Tel. 347 0372732
- SETTIMO TORINESE (TO) - Parafarmacia Centrale - Via Torino 12 - Tel. 011-8004311
- TORINO - Eat Easy - Corso Moncalieri 413 - Tel. 011-6618456
- TORINO - Celiachiamici - Corso Agnelli 96 - Tel. 011-3249873
- TORINO - Farmacia dell'Università - Via Po 14 – Tel. 011-8125907
- GATTINARA (VC) - Parafarmacia San Rocco - Corso Valsesia 96 - Tel. 0163-1904503
- RIVAROLO C.SE (TO) - 'Gioco e ben...essere' **si è trasferito** in via Maurizio Farina 3 - Tel. 0124 - 424476

Laboratori Artigianali

Qui di seguito riportiamo i nomi dei laboratori che hanno ultimato il percorso del Progetto Pilota SIAN ASL TO3-AIC "Formazione professionale rivolta ai Laboratori Artigianali per la produzione senza glutine" e di quelli che già facevano parte del nostro network.

- BIELLA - Fra le Nuvole - Via San Filippo 17 - Tel. 348-7422820
- SALUSSOLA (BI) - Agriturismo Fattoria delle Rose - Cascina Emilia - Tel. 0161-999955
- CUNEO - Da Mario - Via Valle Maira 109 - Tel. 0171-613464
- ALBA (CN) - Il Panatè - Corso Langhe, 68 - Tel. 0173-440580
- PINEROLO (TO) - Laboratorio SPIGALLEGRA - Via Rodi, 1/A - Tel. 0121-376759
- BORGARO TORINESE (TO) - MONDOBIO - Via Lanzo 107 - Tel. 011-4543424
- PIANEZZA (TO) - Pasticceria SEVERINO PAVANELLO - Via Mombello 26 - Tel. 348-0444859

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

AGGIORNAMENTI AL PRONTUARIO 2012 (al 13/06/2012)

PRODOTTI DA ELIMINARE

Pag. 162 – "Dadi – preparati per brodo – insaporitori" Ditta Bauer - Invitiamo a prestare particolare attenzione nell'acquisto del prodotto: "Dadi per Brodo: Vegetale". E' possibile, infatti, che siano ancora presenti sul mercato giacenze di vecchie confezioni, riportanti farina di grano tenero tra gli ingredienti, **NON idonee ai celiaci. Il prodotto idoneo riporta la dicitura "senza glutine" in etichetta.**

Pag. 188 – "Farina di soia" – Ditta Ipafood Lo Conte Le Farine Magiche "Farina di Soia" - L'azienda ci ha comunicato che non potrà più garantire l'assenza di glutine.

Pag. 212 – "Gelati – ghiaccioli" Ditta Conad - L'azienda ha comunicato che, a causa di un cambio di fornitore, non potrà più essere garantita l'assenza di glutine per i prodotti: "I Classici Gelato: Fragola e Limone, Stracciatella, Yogurt con Frutti di Bosco"

Pag. 432 – "Yogurt – latte fermentato" Ditta Conad - L'azienda ha comunicato che, a causa di un cambio di fornitore, non potrà più essere garantita l'assenza di glutine per i prodotti: "AC Regolarità Latte Fermentato Probiotico Prugna; I Cremosi: Yogurt intero (2x125 g): Nocciola".

MODIFICHE E PRECISAZIONI

Pag. 63 – "Bevande a base di latte" Ditta Nestlé - Si precisa che il prodotto: "Nestlé: Nesquik 200 ml" è idoneo **solo nel formato bottiglietta 200 ml.**

Pag. 78 – "Bevande alla frutta, nettari e succhi di frutta" Ditta Parmalat - I prodotti: "Santal I 5 Colori della Salute (700 ml): Frutta Bianca, Frutta Blu, Frutta Gialla, Frutta Rossa, Frutta Verde" sono venduti nel formato 750 ml anziché 700 ml.

Pag. 95 – "Biscotti – dolci – merendine – torte" Ditta L'Arcoiaio - Il prodotto: "Paste di Mandorla Bio 200 g" ha cambiato formato di vendita in 160 g.

Pag. 105 – "Budini – creme pronte – dessert – mousse – panna cotta" Ditta Manuzzi Import Export - Il prodotto: "Zorbas Riso e Latte 175 g" è presente in commercio nel formato 150 g.

Pag. 107 – "Budini – creme pronte – dessert – mousse – panna cotta" Ditta Sterilgarda - I prodotti: "Fresco Crem Budino (2 x 110 g): Caramel, Cioccolato, Vaniglia"; "Fresco Crem Crema Cacao (2 x 110 g)" hanno cambiato formato di vendita in 2 x 100 g.

Pag. 110 - "Caffè solubile – aromatizzato" Ditta Crastan - Il nome corretto del prodotto: "Preparato Solubile per Bevanda a base di Ginseng & Caffè 200 g" è: "Preparato Solubile per Bevanda a base di Ginseng & Caffè da zuccherare (200 g, 50 g)".

Pag. 133 – "Cioccolato e uova di cioccolato" Ditta Carrefour - Il prodotto: "Carrefour Bio: Cioccolato da Agr. Bio Finissimo al Latte con Nocciole" è fuori assortimento.

Pag. 141 – "Cioccolato e uova di cioccolato" Ditta Lindt & Sprungli - I prodotti: "Ours de Chocolat (tavoletta): Cioccolato al Latte, Cioccolato Latte con Nocciole, Cioccolato Fondente Cremoso al caffè" non sono presenti nell'edizione cartacea per refuso di stampa. Sono idonei al celiaco.

Pag. 142 – "Cioccolato e uova di cioccolato" Ditta Nestlé - Il prodotto: "Uovo Puro Cioccolato Latte Finissimo (150 g, 200 g, 330 g)" ha cambiato formato di vendita in "150 g, 210 g, 330 g" - Il prodotto: "Perugina: Uovo Puro Cioccolato Latte Finissimo (150 g, 200 g, 330 g)" ha cambiato formato di vendita in "150 g, 210 g, 330 g".

Pag. 187 – "Farina di riso" Ditta Molino Peila - I prodotti: "Farina di Riso da Agr. Bio. 1 Kg"; "Linea Oro: Farina di Riso (astuccio 500g)" sono idonei in tutti i formati di vendita presenti in commercio.

Pag. 195 – "Formaggi a fette – fusi – light- spalmabili" Ditta Esselunga - Il prodotto: "Fidel: 40 fettine" ha cambiato formato di vendita in "50 fettine".

Pag. 201 – "Gastronomia" Ditta Grandi Salumifici Italiani - Il prodotto: "Casa Modena: Teneroni a base di Prosciutto Cotto l'Originale (2 x 150 g; 4 x 300 g)" E' presente in commercio nei formati "2 x 75 g, 4 x 75 g".

Pag. 219 – "Gelati – ghiaccioli" Ditta Gelati Stocchi - Il prodotto: "Funny House: Ricoperto (14 pz. – 840 g)" ha cambiato formato di vendita in "14 pz – 770 g".

Pag. 280 – "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 di soggetti allergici: è sicuro per i celiaci.

Pag. 282 – "Patatine – pop Corn – snack" Ditta San Carlo - Il prodotto: "Patatine Junior Classic (con sorpresa – solo lotto ITN) ha cambiato denominazione in "Patatine Junior (con sorpresa – solo lotto ITN)"

(continua)

(segue) MODIFICHE E PRECISAZIONI

Pag. 287 – “Piatti pronti surgelati” Ditta I.ca - La linea commerciale dei prodotti: “Arancini al Ragù: pronti da friggere surgelati, surgelati (192 g, 384 g)”; “Bontà al Ragù surgelate”; “Cotoletta surgelata: alla Milanese, alla Palermitana, con Spinaci, di Pollo alla Palermitana”; “Involtini alla Siciliana surgelati”; “Risocarn surgelati”; “Stuzzichini surgelati” è “Glorioso Delizie Libere”.

Pag. 313 – “Salumi – insaccati” Ditta Cesare Fiorucci - Il nome corretto del prodotto “Rostello: Prosciutto Cotto Arrosto Alta Qualità (intero, affettato)” è “Rostello: Prosciutto Cotto Arrosto Alta Qualità 100% Naturale (intero, affettato)”

Pag. 352 – “Salumi – insaccati” Ditta Italian Food - Il prodotto “Accademia del Cotto: Prosciutto cotto di Alta Qualità Hc8” non è presente nell’edizione cartacea per refuso di stampa. E’ idoneo al celiaco.

Pag. 395 – “Salumi – insaccati” Ditta Salumificio Motta - Il prodotto: “Prosciutto Cotto Sansone” non è presente nell’edizione cartacea per refuso di stampa. E’ idoneo al celiaco.

Pag. 447 – “Integratori alimentari” Ditta Ca.di Group - Il prodotto: “Miracol (30 capsule da 390 mg)” ha cambiato formato di vendita in “48 capsule da 390 mg”.

Pag. 467 – “Gelati – ghiaccioli” Ditta Sammontana - I prodotti “Sansone Mantecato (vaschetta 2,6 kg): Cacao, Vaniglia Gialla” hanno cambiato denominazione in “Comoda e pronta: Cacao (vaschetta 2,550 Kg), Vaniglia Gialla (vaschetta 2,6 kg)”.

Pag. 488 – “Prodotti per gelaterie e pasticcerie” Ditta Pregel - Il prodotto “Arabeschi: Cristalberry - Cranberry (Frutti del Lago)” ha cambiato denominazione in “Arabeschi: Cristalberry (Cranberry)” - Il prodotto “Arabeschi: Cristalberry N -Cranberry (Frutti del Lago)” ha cambiato denominazione in “Arabeschi: Cristalberry N (Cranberry)”

**PIÙ SIAMO ... PIÙ CONTIAMO
QUOTA ASSOCIATIVA**

RINNOVO ANNUALE

Il rinnovo della quota associativa (€ 36) deve essere effettuato a partire dal 1° gennaio ed entro il 31 marzo di ogni anno.

Ricordiamo che tutti coloro che non avranno rinnovato la quota associativa entro il 30 giugno perderanno la qualifica di socio della nostra Associazione.

NUOVA ISCRIZIONE

Se ti iscrivi per la prima volta ad AiC e lo fai in sede, il costo è di € 36; se invece ti iscrivi usando il bollettino postale o il bonifico bancario, il costo è di € 44 (gli 8 € di maggiorazione sono “una tantum” per la spedizione del materiale AiC presso il tuo domicilio).

A partire dal mese di settembre il costo per l’anno in corso sarà di soli € 20, 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 € 12 + 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 email o fax o per posta all’indirizzo della sede.**

EMAIL

“AiC Comunica” viene inviato in formato elettronico anziché cartaceo a tutti i soci che già ricevono le newsletter dell’Associazione al proprio indirizzo email.

Chi desiderasse ricevere AiC Comunica direttamente via email anziché per posta ordinaria può comunicare il proprio indirizzo di posta elettronica a: **segreteria@aicpiemonte.it**

Lavoriamo per noi

SPORTELLI DI CONSULENZA GRATUITA

SPORTELLO DIETISTICO

Presso la Sede di Torino – Via Guido Reni 96/99 la Dietista effettua gli incontri dello sportello il mercoledì, ogni 15 giorni, dalle ore 14 alle 16.

Presso il nostro Ufficio di Novara – Via Giulietti 3, la Dietista Dott.ssa Marcella Seriola riceve il lunedì, una volta al mese, dalle ore 14 alle 17.



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:

- 20 luglio
- 21 settembre
- 19 ottobre
- 16 novembre

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

- | | |
|----------------------|--------------------|
| • luglio: 12 e 26 | • ottobre: 11 e 25 |
| • settembre: 13 e 27 | • novembre: 8 e 22 |

PER ACCEDERE AL SERVIZIO GRATUITO DEGLI SPORTELLI E' NECESSARIO PRENOTARE IN SEGRETERIA TEL. 0113119902.

LA PRENOTAZIONE DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE CONFERMATA 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!

Torino: serata d'incontro presso la sede il primo martedì del mese (salvo festività), dalle ore 20,30 alle ore 22,30 circa.

Cuneo: serata d'incontro il 3° martedì del mese (salvo festività) dalle ore 18 alle ore 19,30 presso la Ipercoop di Cuneo - Via Cascina Colombaro 26/A - 1° piano. Solo su appuntamento.

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

Alba: serata d'incontro il 1° venerdì del mese (salvo festività) dalle ore 21, presso la Chiesa di San Giuseppe in Piazzetta Vernazza 6.

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

Asti: stiamo predisponendo un calendario di incontri mensili presso la struttura Don Bosco dell'ASL AT. Le date verranno comunicate in seguito.

Novara: Il 28/09/2012 e il 30/11/2012 alle ore 21 presso l'ufficio di Novara (prenotazione consigliata ma non obbligatoria) - Lo sportello sarà gestito dalla dietista Dott.ssa Massarotto e saranno presenti il coordinatore Mario Frattini e alcuni volontari.

ORARI SEGRETERIA TORINO

*MATTINO: lunedì, martedì e giovedì dalle 9 alle 12

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

*CHIUSURA ESTIVA: l'ufficio rimarrà chiuso dal 28 luglio al 9 settembre 2012 - L'ufficio sarà aperto il 21 e 28 agosto e il 4 settembre dalle ore 10,00 alle 12,00.

*SEDE: VIA G. RENI, 96/99 TEL. 0113119902 FAX 0113010806 EMAIL: segreteria@aicpiemonte.it

ORARI UFFICIO DI NOVARA

*Martedì dalle 15,30 alle 18,30

*Venerdì dalle 10 alle 12

***ATTENZIONE:** A partire dalla riapertura a Settembre, l'ufficio di Novara osserverà il seguente orario:

*Martedì, invariato, dalle 15,30 alle 18,30

*Giovedì dalle 17 alle 19

*CHIUSURA ESTIVA: l'ufficio rimarrà chiuso dal 1 luglio al 10 settembre

*SEDE: VIA GIULIETTI, 3 TEL. 0321331315 EMAIL: ufficio.aicnovara@libero.it



da sinistra: Marta Colombano, Anna Favro, Silvia Lomastro e Daniele Tiani dell'Ufficio di Novara

ORARI UFFICIO DI AOSTA:

*Primo venerdì del mese dalle 20 alle 22,30 circa

PRESSO LA CITTADELLA DEI GIOVANI IN VIA GARIBALDI, 7 AD AOSTA (NELLE VICINANZE DELL'ARCO DI AUGUSTO)

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