

Quadrimestrale dell'AiC Piemonte Valle d'Aosta - Anno 4 numero 3 - 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 Agit Mariogros, Beinasco (TO).

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

AiC Comunica

Piemonte Valle d'Aosta

Cari Soci,

questo numero di AiC Comunica sintetizza l'intensa attività che ha caratterizzato i mesi appena trascorsi. Mesi intensi che hanno visto la segreteria impegnata nell'organizzazione di svariati eventi, tra cui spiccano il Convegno ANSISA e la Conferenza tenuta dal prof. Alessio Fasano ad Alba. Occasioni di grande valore scientifico e divulgativo che hanno visto riconoscere ad AiC l'impegno decennale sul territorio. È stato per me un grande onore ricevere vivi complimenti in occasione del convegno ANSISA non solo da parte degli organizzatori ma anche, e soprattutto, da parte di numerosi relatori. L'ampia sessione dedicata alla celiachia è stata una preziosa occasione di divulgazione e aggiornamento per gli addetti ai lavori, conclusasi con una Lettura Magistrale del prof. Fasano. Fasano protagonista anche ad Alba in un incontro "ravvicinato" con associati e non solo.

Queste occasioni, così come le numerose attività che sul territorio si svolgono sono rese possibili in primo luogo grazie all'impegno dei volontari. Preziosi e insostituibili sono, anzi, siamo elementi fondamentali che grazie all'attività "agglutinante" della segreteria rappresentano la forza propulsiva grazie alla quale tutto, o quasi tutto, si può fare! Pubblichiamo "PRESENZE E IMPEGNI DI AiC" non certo per incensarci, ma per evidenziare come il lavoro sia grande e le risorse economiche/volontarie non seguano pari passo questa crescita.

Tra pochi mesi ormai ci ritroveremo in sede di Congresso regionale per eleggere i nuovi membri del prossimo consiglio direttivo. Come spesso accade qualcuno di noi potrà continuare mentre altri decideranno di concludere quest'avventura impegnativa; diventa dunque fondamentale la partecipazione di "nuove" forze che riescano a dare energia a chi da più tempo risulta impegnato nel lavoro di volontario, consigliere, coordinatore, segretario, tesoriere, vicepresidente e presidente. Inutile negare la situazione di difficoltà in cui si trovano alcune province e per le quali diviene indispensabile il coinvolgimento di persone di buona volontà che rafforzino i diversi gruppi distribuiti sul territorio facendo sì che le diverse attività siano sempre più equamente distribuite. Un pensiero e il mio più sincero ringraziamento va a chi ha svolto con grande impegno il ruolo di coordinatore e che per diverse ragioni ha dovuto lasciare tale incarico, un grazie di cuore va a chi "tiene duro" ma vorrebbe una mano che spero potrà arrivare anche grazie a queste poche righe. Se i proverbi dicono il vero, «L'unione fa la forza!». Tutti noi siamo una risorsa che, unita agli altri diviene energia propulsiva che tutto può, basta solo trovare il tempo e il coraggio di provarci. Sperando di incontrarvi in molti al prossimo Congresso regionale confido fiduciosa che le mie parole vengano accolte e nuovi amici partecipino alla prossima avventura.

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

ALL'INTERNO:

- * ASSEMBLEA E CONGRESSO REGIONALE
SABATO 5 MARZO 2011 pag. 2
- * PRESENZE E IMPEGNI DI AiC pagg. 3-6
- * IN ATTESA CHE SI APRÀ UN NUOVO
SCENARIO LABORATORI
ARTIGIANALI pag. 7
- * I NUOVI PROFESSIONISTI
DELLA CUCINA SENZA
GLUTINE pag. 8



- * PROGETTO AFC ALIMENTAZIONE
FUORI CASA E AGGIORNAMENTI pag. 9-10
- * L'ASSOCIAZIONE pag. 11
- * GLI SPORTELLI DI CONSULENZA
GRATUITA pag. 12
- * ORARI SEGRETERIA E UFFICI
DI NOVARA E AOSTA pag. 12

ASSEMBLEA E CONGRESSO REGIONALE SABATO 5 MARZO 2011 A TORINO PRESSO IL CENTRO CONGRESSI TORINO INCONTRA

In tale occasione si terranno le elezioni del nuovo Consiglio Direttivo Regionale del Collegio dei Probiviri e del Revisore dei Conti.

Si indicano qui di seguito le modalità per candidarsi.

CANDIDATURE

CONSIGLIO DIRETTIVO REGIONALE

LE CANDIDATURE DOVRANNO PERVENIRE alla Segreteria AIC Piemonte Valle d'Aosta entro e non oltre:

- il 21 Febbraio 2011 per il Consiglio Direttivo Regionale

dovranno essere inoltrate tramite:

1. e-mail con conferma di lettura (segreteria@aicpiemonte.it)
- oppure
2. raccomandata con ricevuta di ritorno (AIC Piemonte Valle d'Aosta – Onlus Via Guido Reni 96 int. 99 10136 TORINO)

Dovranno altresì indicare in modo chiaro e leggibile:

- 1) nome cognome
- 2) indirizzo, numero telefonico, e-mail
- 3) candidatura per: Consiglio Direttivo Regionale e/o per Coordinatore Provinciale (per tale carica occorrerà essere residenti nella provincia per cui si presenta la candidatura)

Ogni candidato dovrà essere Socio di AIC Piemonte Valle d'Aosta, maggiorenne e in regola con la quota associativa annuale.

CANDIDATURE

COLLEGIO DEI PROBIVIRI E REVISORE DEI CONTI

LE CANDIDATURE DOVRANNO PERVENIRE alla Segreteria AIC Piemonte Valle d'Aosta entro e non oltre:

- il 21 Febbraio 2011 per il Collegio dei Probiviri e il Revisore dei Conti

dovranno essere inoltrate tramite:

1. e-mail con conferma di lettura (segreteria@aicpiemonte.it)
- oppure
2. raccomandata con ricevuta di ritorno (AIC Piemonte Valle d'Aosta – Onlus Via Guido Reni 96 int. 99 10136 TORINO)

Dovranno altresì indicare in modo chiaro e leggibile:

- 1) nome cognome
- 2) indirizzo, numero telefonico, e-mail
- 3) candidatura per: Collegio dei Probiviri o Revisore dei Conti
- 4) in allegato curriculum

PROBIVIRI:

il collegio è formato da tre membri, indipendenti dagli organi direttivi della Associazione, dotati dei requisiti di professionalità, affidabilità, onorabilità e imparzialità. Il Collegio dei probiviri ha come principali compiti: la soluzione dei conflitti tra associati e organi associativi, la soluzione dei conflitti tra organi sociali. La carica è svolta a titolo di volontariato.

REVISORE DEI CONTI:

ha il compito di vigilare sull'amministrazione dell'Associazione verificando la regolarità della gestione dei fondi e accertando la regolarità della contabilità e del bilancio consuntivo. Il Revisore deve essere iscritto all'Albo dei Revisori dei Conti.

Ulteriori notizie sul prossimo numero di AiC Comunica e sul sito www.aicpiemonte.it

PRESENZE E IMPEGNI DI AiC

L'elenco che sotto riportiamo si riferisce all'impegno di AiC Piemonte Valle d'Aosta Onlus **nell'anno 2010** per quanto riguarda l' **Alimentazione Fuori Casa**. L'obiettivo che ci prefiggiamo è quello di semplificare sempre più la nostra vita sociale, la strada è ancora lunga ma i progressi sono evidenti.

Nei prossimi mesi, ci dedicheremo in modo particolare ai "LABORATORI ARTIGIANALI" e al progetto "FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER RISTORATORI ED ALBERGATORI SULLA CELIACHIA E SULL'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE" che la Regione Piemonte sta attivando con i fondi Ministeriali, relativi all'anno 2008 Legge 123/200, su tutto il territorio regionale.

Potrete approfondire alcuni temi leggendo gli articoli che sono pubblicati nelle pagine regionali di Celiachia Notizia n. 3/2010.

25 Gennaio Torino

LA CELIACHIA: GESTIONE DEL RISCHIO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Progetto Regione Piemonte, SIAN, in collaborazione con AiC.

Corsi rivolti a Medici, Biologi, Tecnici della Prevenzione, Dietisti, Assistenti Sanitari, Infermieri dei SIAN della Regione Piemonte che hanno aderito al progetto regionale "Ottimizzazione della somministrazione dei pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" DD n. 213/2009 (art.4 legge 123/05).

Gennaio-Maggio Biella

PROGETTO "CUCINARE SENZA GLUTINE" ALBERGHIERO DI TRIVERO E CAVAGLIÀ (BI) – lezioni teoriche –

L'intervento è finalizzato ad addestrare gli studenti del IV anno dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione Ermenigildo Zegna con un corso biennale relativo alla Celiachia (intolleranza al glutine).

3 Febbraio Torino

LA CELIACHIA: GESTIONE DEL RISCHIO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Progetto Regione Piemonte, SIAN, in collaborazione con AiC.

Corsi rivolti a Medici, Biologi, Tecnici della Prevenzione, Dietisti, Assistenti Sanitari, Infermieri dei SIAN della Regione Piemonte che hanno aderito al progetto regionale "Ottimizzazione della somministrazione dei pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" DD n. 213/2009. (art.4 legge 123/05)

8-10 Febbraio Pinerolo

PROGETTO ALBERGHIERO DI PINEROLO – lezioni teoriche –

L'intervento è finalizzato ad addestrare gli studenti delle 4 classi del IV anno della scuola alberghiera nell'area professionalizzante con un corso quadrimestrale relativo alle allergie ed intolleranze, in particolare alla Celiachia (intolleranza al glutine). L'iniziativa è realizzata con la collaborazione del SIAN dell'ASL TO 3, AiC e i docenti della Terza Area dell'Istituto IPSSAR di Pinerolo.

15 Febbraio Torino

LA CELIACHIA: GESTIONE DEL RISCHIO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Progetto Regione Piemonte, SIAN in collaborazione con AiC.

Corsi rivolti a Medici, Biologi, Tecnici della Prevenzione, Dietisti, Assistenti Sanitari, Infermieri dei SIAN della Regione Piemonte che hanno aderito al progetto regionale "Ottimizzazione della somministrazione dei pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" DD n. 213/2009. (art.4 legge 123/05)

22 Febbraio Biella

Corso base AFC Alimentazione Fuori Casa organizzato da AiC in collaborazione con SIAN ASL Biella e Coop.

3 Marzo Torino

CONVEGNO "ALLERGIA E INTOLLERANZA AGLI ALIMENTI" in collaborazione con APIFormed

Un convegno dal titolo "Allergia e intolleranza agli alimenti" rivolto agli operatori degli asili nido, delle scuole dell'infanzia, ai genitori e a tutti gli Associati per capire come comportarsi nella comunità-scuola se è presente un bimbo allergico o intollerante.

3 Marzo Domodossola

Incontro di sensibilizzazione e informazione sul tema CELIACHIA: IL PROGETTO ALIMENTAZIONE FUORI CASA E NUOVE NORMATIVE rivolti al mondo dell'alimentazione (bar - ristoranti - hotel - negozi - attività artigianali ecc..) in collaborazione con Confartigianato VCO, Sian ASL Verbania e AiC

10 Marzo Novara

Incontro di sensibilizzazione e informazione sul tema CELIACHIA: IL PROGETTO ALIMENTAZIONE FUORI CASA E NUOVE NORMATIVE rivolti al mondo dell'alimentazione (bar - ristoranti – hotel - negozi - attività artigianali ecc..) in collaborazione con Confartigianato VCO, Sian ASL Verbania e AIC.

22 Marzo Lanzo (To)

Istituto alberghiero ALDER di Lanzo (To) - Progetto della durata di 2 anni, corsi svolti dall'ASL TO4 (AIC invitata alla conclusione del progetto).

24 Marzo Verbania

Incontro di sensibilizzazione e informazione sul tema CELIACHIA: IL PROGETTO ALIMENTAZIONE FUORI CASA E NUOVE NORMATIVE rivolti al mondo dell'alimentazione (bar - ristoranti – hotel - negozi - attività artigianali ecc..) in collaborazione con Confartigianato VCO, Sian ASL Verbania e AIC.

31 Marzo Torino

LA CELIACHIA: GESTIONE DEL RISCHIO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Progetto Regione Piemonte, SIAN, in collaborazione con AIC. Corsi rivolti a Medici, Biologi, Tecnici della Prevenzione, Dietisti, Assistenti Sanitari, Infermieri dei SIAN della Regione Piemonte che hanno aderito al progetto regionale "Ottimizzazione della somministrazione dei pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" DD n. 213/2009. (art.4 legge 123/05).

12 Aprile Moncalieri (To)

Corso rivolto agli operatori in collaborazione con SIAN ASL TO 5 (art.4 legge 123/05).

"Ottimizzazione della somministrazione dei pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche.

20 e 27 Aprile Torino

SEMINARIO DI FORMAZIONE ALLA CENTRALE DEL LATTE DI TORINO RIVOLTO AGLI INSEGNANTI

L'AIC è stata invitata a presentare la parte relativa alla celiachia e cucina senza glutine.

22-23 Aprile Eatly Torino

Partecipazione a "Facciamo cose buone" spazio di Eatly Torino dedicato alle Onlus.

I volontari di AIC in collaborazione con lo Chef Federico Dorin hanno preparato 2 piatti che sono stati venduti presso i ristorantini di Eatly

12 Maggio Chieri (To)

Corso rivolto agli operatori in collaborazione con SIAN ASL TO 5 (art.4 legge 123/05).

"Ottimizzazione della somministrazione dei pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" art 4-123/05.

17 Maggio Gattinara (Vercelli)

Corso base AFC Alimentazione Fuori Casa organizzato 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.

31 Maggio Varallo (Vercelli)

Corso base AFC Alimentazione Fuori Casa organizzato 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.

22-23 Maggio Moncalieri (To)

Partecipazione alla manifestazione G.U.S.T.O acronimo di Genuine Usanze Sulla Tavola.

La prima mostra-mercato dedicata alla formazione del "consumatore consapevole", nel suggestivo centro storico di Moncalieri. Uno stand dell'Associazione presente in Piazza Vittorio Veneto accanto ai laboratori per grandi e piccini e a tutti i progetti di educazione e cultura.

26-27-28-29 Agosto Arnad (Valle d'Aosta)

XLI edizione della Festa del Lardo, appuntamento enogastronomico per eccellenza della Regione Valle d'Aosta. Pasti senza glutine serviti sono stati più di 100.

Articolo su Celiachia Notizie n. 3/2010

*Coordinatore Regione Valle d'Aosta
G. Belloro con una volontaria*



1-2 Ottobre Torino

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.

Articolo su Celiachia notizie n. 3/2010



*E. Angelino, G. Rovera, C. Pilo,
A. Fasano, M. Benente*



Prof. Alessio Fasano

3 Ottobre Prof. Fasano ad Alba (CN)

CONVEGNO "FUTURE TERAPIE ALTERNATIVE ALLA DIETA SENZA GLUTINE" con la partecipazione del Prof. Alessio Fasano.

Articolo su Celiachia Notizie n.3/2010

5-6 Ottobre Torino

CORSO FORMAZIONE OPERATORI OSPEDALIERI

Corso di Formazione operatori Presidio ospedaliero C.T.O Progetto: Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" in collaborazione con ASL TO1 TO2 e AO Mauriziano e AIC (art.4 legge 123/05).

16 Ottobre Alba

"CELIACHIA IN PIAZZA AD ALBA"

AIC è stata ospite del Gruppo Sbandieratori e Musicisti del Borgo San Lorenzo durante il "Baccanale del tartufo" il 16 ottobre e durante la manifestazione "il Borgo si rievoca" il 17 ottobre.

16 Ottobre Collegno (To)

"IL PDTA: RUOLO DEL MEDICO DI MEDICINA GENERALE E DEL PEDIATRA DI LIBERA SCELTA (1° edizione)

L'iniziativa formativa si colloca anche come adempimento regionale della Legge 123/2005, che evidenzia la necessità che le Regioni provvedano alla preparazione e all'aggiornamento professionale del personale sanitario, come fondamentale azione di incremento della conoscenza di una patologia polisintomatica e polimorfica come la celiachia. AIC era presente al Corso

22-27 Ottobre Torino

CORSO FORMAZIONE OPERATORI OSPEDALIERI

Corso di Formazione operatori Presidio Ospedaliero Martini. Progetto: Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" in collaborazione con ASL TO1 TO2, AO Mauriziano e AIC (art.4 legge 123/05).

5 e 24 Novembre Torino

CORSO FORMAZIONE OPERATORI OSPEDALIERI

Corso di Formazione operatori Azienda Ospedaliera Giovanni Bosco. Progetto: Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" in collaborazione con ASL TO1 TO2, AO Mauriziano e AIC (art.4 legge 123/05)

27 Novembre Biella

PROGETTO "CUCINARE SENZA GLUTINE" ALBERGHIERO CAVAGLIÀ E TRIVERO (BIELLA)

Conclusione progetto: Cena preparata dagli allievi dell'istituto Alberghiero di Trivero

2 Dicembre Eatly Torino

"SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE"

Evento patrocinato da AIC Nazionale con la collaborazione di AIC Piemonte Valle d'Aosta per la serata "Squisitamente senza glutine", con una cena curata dallo Chef Bruno Barbieri, autore del libro di ricette gluten free "Squisitamente senza Glutine".

15 Dicembre Torino

CORSO FORMAZIONE OPERATORI OSPEDALIERI

Corso di Formazione operatori Azienda Ospedaliera S. Giovanni Battista (Molinette). Progetto: Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" ASL TO1 TO2, AO Mauriziano in collaborazione con AiC (art.4 legge 123/05).

Celiachia nel Contesto Scuola in collaborazione con i SIAN

Corsi rivolti agli insegnanti

18 Gennaio 2010 Vercelli

Corso Celiachia Nel contesto Scuola rivolto agli insegnanti
Istituto Comprensivo G. Ferraris, Via Cesare Battisti 6, Vercelli (contributo del Rotary International 2008-09 Distretto 2030)

10 Febbraio 2010 Torino

Corso Celiachia Nel contesto Scuola rivolto agli insegnanti
Scuola San Giuseppe Cafasso, via Bettazzi 6, Torino

11 Febbraio 2010 Torino

Corso Celiachia Nel contesto Scuola rivolto agli insegnanti
Asilo Morelli, Via all'Asilo 3, Cavoretto (To)

15 Marzo 2010 Vercelli

Corso Celiachia Nel contesto Scuola rivolto agli insegnanti
Istituto Comprensivo Ferrari, Via Cerrone 17, Vercelli (contributo del Rotary International 2008-09 Distretto 2030)

25 Marzo 2010 Vercelli

Corso Celiachia Nel contesto Scuola rivolto agli insegnanti
Istituto Comprensivo Crescentino, Vercelli (contributo del Rotary International 2008-09 Distretto 2030)

In fuga dal Glutine

Interventi didattici rivolti agli alunni (contributo del Rotary International 2008-09 Distretto 2030)

19 aprile 2010 Vercelli

"Gioco in fuga dal Glutine" IV Elementare - IC Rosa Stampa

22 aprile 2010 Vercelli

"Gioco in fuga dal Glutine" IC Rosa Stampa

26 aprile 2010 Vercelli

"Gioco in fuga dal Glutine" IC Rosa Stampa

27 aprile 2010 Quaronza Vercelli

"Gioco in fuga dal Glutine" Istituto Comprensivo "Martiri della Libertà"

3 maggio 2010 Vercelli

"Gioco in fuga dal Glutine" IC Rosa Stampa

10 maggio 2010 Vercelli

"Gioco in fuga dal Glutine" IC Rosa Stampa

28 maggio 2010 Vercelli

"Gioco in fuga dal Glutine" IC Rosa Stampa

Formazione per i docenti della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria della Regione Valle d'Aosta

Anno scolastico 2010-2011 Progetto AiC "Celiachia nel contesto scuola – Kit le storie di Nova celi"

Articolo su Celiachia Notizie n.3/2010

Informativa

In attesa che si apra un nuovo scenario

Laboratori artigianali

Premettendo che ad oggi, nel momento in cui andiamo in stampa, non è ancora stata sancita l'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome in materia di produzione di alimenti non confezionati senza glutine per la vendita diretta e la somministrazione, vogliamo evidenziare come Le Linee Guida, una volta approvate, rappresenteranno linee generali di indirizzo per le amministrazioni regionali, che avranno il compito di recepirle. Non saranno, quindi, specifiche per i diversi settori pur individuando come strumento fondamentale la formazione che dovrà essere sia teorica sia pratica e dovrà coinvolgere tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione e somministrazione dei prodotti senza glutine.

In questo vuoto normativo che si protrae dal 2008 (anno in cui il Ministero della Salute indicò in modo inequivocabile che la vendita diretta -laboratori artigianali- e la somministrazione non rientravano nella Legge 111/92) un laboratorio artigianale o un esercizio di ristorazione può iniziare la sua attività senza nessuna specifica indicazione.

Il Progetto AiC "Alimentazione Fuori Casa (AFC)" attivo dal 2000 ha fornito indicazioni mirate per la gestione del rischio "glutine" nei diversi settori della ristorazione, ricordiamo però che AiC non ha mai attuato un progetto "laboratori artigianali", sul modello del progetto AFC, perché all'epoca la vendita diretta di prodotti non confezionati, venduti sfusi, si riteneva non attuabile poiché ricadeva nel campo di applicazione della Legge 111/92*.

A fronte di quanto sopra esposto, abbiamo richiesto un primo incontro con la Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte che si è tenuto il giorno 26 ottobre u.s. Durante l'incontro abbiamo condiviso la necessità di fornire norme ufficiali agli esercizi coinvolti. I tempi burocratici, ovviamente, comporteranno alcuni mesi di attesa, ma siamo lieti di informarvi che da metà gennaio 2011 inizieranno corsi specifici di formazione per i laboratori artigianali e gli esercizi di ristorazione.

In attesa che si compia il passaggio dalla teoria alla pratica, resta invariata la posizione di AiC, che non considera idonei laboratori artigianali privi di specifica autorizzazione delle autorità competenti locali; in attesa di una disciplina operativa, si rimanda quindi alla libera e consapevole scelta individuale qualora, come sino ad oggi è avvenuto, i celiaci e le loro famiglie vogliano comunque accedere a tali produzioni già attive.

Troverete gli opportuni aggiornamenti sul nostro sito **www.aicpiemonte.it**

Elda Angelino
Responsabile Rapporti Istituzionali

Lucia Fransos
Responsabile Progetto Alimentazione Fuori Casa

**Il Decreto Legislativo 111/92 disciplina solo i prodotti destinati ad una alimentazione particolare preconfezionati, di cui i prodotti dietetici senza glutine rappresentano una specifica categoria.*

Quelli che ... cucinano

I NUOVI PROFESSIONISTI DELLA CUCINA SENZA GLUTINE

Ogni scusa è buona.. per un altro corso di cucina!!

Il 9 e 10 Ottobre è stato effettuato con la nostra collaborazione un altro corso di cucina da Eataly, organizzato da Erika Coletto, referente di Eventi e Didattica di Eataly, e dallo Chef Enrico Bricarello che vanta ormai una bella esperienza in materia di ricette senza glutine.

Anche questa volta Enrico ci ha fatto sognare con una serie di ricette salate: la *Pasta brisè* al grano saraceno farcita con uova e spinaci, la classica *Quiche lorraine* ma preparata con *grano saraceno*, e ci ha proposto anche i *Bagels*, che sarebbero un'alternativa al pane. Sono dei paninetti ricoperti con sesamo o semi di papavero, da provare con affettati, salumi o formaggi molli erborinati. Noi li abbiamo assaggiati ancora caldi con del Lardo d'Arnad e del Prosciutto Crudo... davvero una delizia per il palato.



E poi ancora mi stavo dimenticando del *Pane rustico alle patate!* Impastato a forma di treccia, davvero originale. E che dire dei dolci? Il giorno dopo abbiamo attentato alla linea con 2 tipi di crostate, la *Danese* e la *Emiliana*. Gli *Scones*, che sarebbero dei dolcetti da the (tipici inglesi) con l'uvetta dentro: sono assolutamente da provare, volendo è possibile anche farli nella versione "salata" per accompagnare magari degli antipasti sfiziosi. E poi i *Pancake*, famosissimi in America per la prima colazione, noi li abbiamo assaggiati con delle marmellate di pesche, arance amare e ai frutti di bosco, anche se, devo dire che sono buoni anche così. Ovviamente potrebbero anche essere utilizzati per un dessert alternativo, magari impilando i Pancake uno sull'altro e facendoli con ciò che la fantasia (o la golosità) ci dice. Solo per voi sono riuscita a rubargli la ricetta... è tutta vostra!!!

Ingredienti:

farina di riso* g 100
farina senza glutine g 50
farina di mais* g 30
2 cucchiaini di zucchero
uova intere n° 2
½ busta di lievito chimico*
burro o margarina g 30
latte intero g 250
scorza di arancia o limone grattugiata
pizzico di sale



Pancake



* scegliere fra i prodotti idonei

Preparazione

Sbattere le uova in un contenitore, aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere, unire le farine setacciate con il lievito. Lasciar riposare il composto per qualche minuto. Aggiungere il latte e le scorze grattugiate, unire il burro fuso. Lasciar riposare per mezz'ora prima dell'uso. Cuocere in una padella antiaderente ponendo poco impasto per volta in modo da formare delle focaccine rotonde. Girare i Pancake quando sotto appare la doratura. Servire possibilmente calde e... Buon appetito!!



Lo chef Bricarello nell'aula corsi

Livia Emma
Dietista
AIC Piemonte Valle d'Aosta

Progetto AFC Alimentazione Fuori Casa e Aggiornamenti

NUOVI LOCALI INFORMATI

AOSTA e provincia

- ◆ Hotel Ristorante LYSHAUS CARDUCCI località Tschoarde 1 GRESSONEY SAINT JEAN (AO) - tel/fax 0125356643
- ◆ Hotel Ristorante ROMANTIK HOTEL JOLANDA SPORT località Edelboden Sup. 31 GRESSONEY - LA TRINITÉ (AO) tel. 0125366140 - 3474263240
- ◆ Gelateria GROM via Jean Baptiste De Tillier 70 AOSTA - tel. 016541055

ALESSANDRIA e provincia

- ◆ Ristorante IL MELOGRANO piazza Vittorio Emanuele III 9 - TERRUGGIA (AL) - tel. 0142401531
- ◆ Ristorante pizzeria DS MEDITERRANEO via Arzani 10/d - TORTONA (AL) - tel. 0131.814782
- ◆ Ristorante pizzeria DS STELLA via Prevignano, 7 - SAN SALVATORE MONFERRATO (AL) - tel. 0131.233107

BIELLA e provincia

- ◆ Pizzeria GIORDANO via Delleani 33 - BIELLA - tel. 015405306
- ◆ Bar Tavola Calda CAFFETTERIA DEL CORSO via Italia 50 - BIELLA - tel. 01522345

CUNEO e provincia

- ◆ Ristorante hotel LA TAVOLA DEL CHIOSTRO piazza Carlo Emanuele I 4 fraz. Santuario di VICOFORTE (CN) tel. 0174565300
- ◆ Ristorante Hotel FUNGO REALE frazione Airale 11 - VALLORiate (CN) - tel/fax 0171717039 - 3402725921
- ◆ Ristorante Hotel NAZIONALE via Sant'Anna 111 - S. GIACOMO DI ROBURENT (CN) - tel. 0174227127
- ◆ Osteria LA PECORA NERA via Longa Fr. Pontebernardo - PIETRAPORZIO (CN) - tel. 3333508716
- ◆ Ristorante albergo LOU LINDAL fraz. Preit 1 - CANOSIO (CN) - tel. 0171998301
- ◆ Ristorante hotel ALBERGO DELLA PACE via Umberto I 32 - SAMBUCCO (CN) - tel. 017196628/96550
- ◆ B&B IL NIDO DI BACCO via Provinciale 12 - CASTELLAR (CN) - tel/fax 017546603 - 3496005184
- ◆ Ristorante pizzeria DS I SAPORI strada statale 193 - MANTA (CN) - tel. 0175.289538
- ◆ Ristorante pizzeria DS LA SIRENETTA via Solerette 9/a - SAVIGLIANO (CN) - tel. 0172.377193

NOVARA e provincia

- ◆ Ristorante agriturismo LA VECCHIA FORNACE via Fornaci, 25 - MAGGIORA (NO) - tel. 0322.870086
- ◆ Pizzeria DS ROMA p.zza Martiri, 8 - LUMELLOGNO (NO) - tel. 0321.469033
- ◆ Ristorante pizzeria DS NEW DINAMO - via Paganini, 5 - OLEGGIO (NO) tel. 0321.998333

TORINO e provincia

- ◆ Ristorante hotel pizzeria GLI AMICI corso Matteotti 25 - FAVRIA CANAVESE (TO) - tel. 0124360798
- ◆ Gelateria GROM p.za Santa Rita da Cascia 6A - TORINO - tel. 0113272960
- ◆ Ristorante hotel CHEZ TOI via Des Ambrois 28 - OULX (TO) - tel. 0122830883 - 3490507340
- ◆ Ristorante VILLAGGIO GOFREE via Nazionale 2/A fraz. Ruà - PRAGELATO - tel. 012278045
- ◆ Gelateria BIOGELATERIA RIVOLI via Stura 22 - RIVOLI (TO) - tel. 011.4440801

VERCELLI e provincia

- ◆ Gelateria GROM c.so Libertà 4 VERCELLI - tel. 0161212619
- ◆ Pizzeria DS ANEMA & CORE BY LA BOTTE via Torino, 12 - VERCELLI CASCINE STRA' - tel. 0161.313164

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:

- SANTENA (TO) B&B PIAZZA CARDUCCI vicolo Santa Elia 24 - per mancata disponibilità
- BIBIANA (TO) B&B KAERU via del Vescovo 29 - rinuncia al progetto
- TORINO B&B CASAALÉ strada c.le di Mongreno 341 - rinuncia al progetto
- BRA (CN) Bar ANTICO CAFFÈ BOGLIONE via Cavour 12 - rinuncia al progetto
- TRECATE (NO) Bar BOCCIODROMO via Cremona 2 - cessazione attività
- CANNOBIO (VB) ristorante B&B ANTICO SEMPIONE via Casali Sempione, 3 - rinuncia al progetto
- AOSTA ristorante pizzeria CAESAR via Elter, 20 - inosservanza protocollo AFC

NUOVI PUNTI VENDITA

NEGOZI:

- ◆ IL SAPORE DELLA SALUTE - SANTENA (TO) via Principe Amedeo 44 - tel. 0119494409
- ◆ LA BOTTEGA DEL SENZA GLUTINE E NON SOLO - AVIGLIANA (TO) via Umberto I 39 - tel. 0119353412
- ◆ PARAFARMACIA ALIPHARMA - ACQUI TERME (AL) via Marconi 11 - tel. 0144980041

IMPARIAMO A CUCINARE...

IL 12 FEBBRAIO 2011 DALLE ORE 14,00 ALLE ORE 17,00 ORGANizzeremo un **CORSO PRATICO DI CUCINA SENZA GLUTINE** IN COLLABORAZIONE CON LA DITTA MOLINO RIVETTI "IL PANE DI ANNA", PRESSO LA PARROCCHIA S.S. NOME DI MARIA IN VIA GUIDO RENI 96/140 A TORINO.

- ◆ LE ISCRIZIONI (MAX 50 PARTECIPANTI) SARANNO APERTE TELEFONICAMENTE DAL 1 AL 10 FEBBRAIO 2011 PRESSO LA SEGRETERIA AiC (TEL. 0113119902).
- ◆ È RICHiesto UN CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE DI € 5 (PER PERSONA) A PARZIALE COPERTURA DELLE SPESE ORGANIZZATIVE. L'IMPORTO VERRÀ VERSATO ALL'ATTO DELLA REGISTRAZIONE PRIMA DEL CORSO.



COORDINATORE PROVINCIALE PROVINCIA DI ASTI

Informiamo che la sig.ra Silvia Dadone ha presentato le proprie dimissioni dall'incarico di Coordinatore AiC Piemonte Valle d'Aosta per la Provincia di Asti. Ringraziamo per la disponibilità dimostrata. Si invitano i soci interessati residenti nella provincia di Asti, a presentare la propria candidatura alla carica di Coordinatore provinciale.

AGGIORNAMENTI AL PRONTUARIO

Al fondo di AiC COMUNICA troverete gli aggiornamenti in un'unica pagina estraibile.

L'associazione: PIÙ SIAMO ... PIÙ 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.

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.

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.

ANCHE QUEST'ANNO LA TESSERA ASSOCIATIVA NON VERRÀ DISTRIBUITA

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



SERATE DI MUTUO AIUTO

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

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

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

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

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

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

Lavoriamo per noi

SPORTELLI DI CONSULENZA GRATUITA

SPORTELLO DIETISTICO

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

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: 2 dicembre - 16 dicembre 2010.

Le CONSULTAZIONI DI PERSONA, con la psicologa clinica, avverranno dalle ore 17,30 alle 19,30 nei giorni: 1 dicembre 2010.

Al momento si stanno valutando gli appuntamenti del prossimo anno. Non appena definite le nuove date ne daremo comunicazione attraverso il sito www.aicpiemonte.it o previa telefonata alla segreteria dell'Associazione.

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

IN CASO CONTRARIO L'APPUNTAMENTO SARÀ ANNULLATO.

ORARI SEGRETERIA TORINO:

MATTINO da lunedì a giovedì dalle 9 alle 12

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

CHIUSURA NATALIZIA: dal 27 dicembre 2010 al 9 gennaio 2011.

In considerazione della minor disponibilità dei volontari nel periodo delle feste natalizie, la segreteria sarà aperta e a disposizione del pubblico dalle 10 alle ore 12 dei seguenti giorni: 28 - 29 dicembre 2010 e 4 - 5 gennaio 2011.

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

ORARI UFFICIO DI NOVARA:

Martedì dalle 15,30 alle 18,30

Venerdì dalle 10 alle 12

CHIUSURA NATALIZIA: dal 22 dicembre 2010 al 31 gennaio 2011

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

ORARI UFFICIO DI AOSTA:

Primo lunedì del mese dalle 20,30 alle 22,30 ad eccezione del mese di gennaio in cui l'apertura sarà il giorno 10.

PRESSO LA SEDE ASSOCIAZIONE DIABETICI VALLE D'AOSTA C.SO SAINT MARTIN DE CORLEANS, 248
Coordinatore della Regione Valle d'Aosta Gianpiero Belloro tel. 345294977