



RISTORAZIONE, MOLTI I PUNTI CRITICI

Difficile trovare nel territorio strutture ristorative capaci di garantire sicurezza e qualità alla propria offerta di alimenti senza glutine. Le nostre proposte

Di **Rocco Laguardia**

Il corso tenutosi il 6 dicembre nella sala Cinema dell'ASM di Matera, anche se non ha visto una grande partecipazione degli Operatori del Settore Alimentare, è stato un'ottima occasione per fare delle riflessioni sulla situazione dell'offerta ristorativa senza glutine in Basilicata. L'incontro, a cui hanno partecipato anche alcuni volontari di AIC Basilicata, referenti territoriali per il progetto Alimentazione Fuori Casa di AIC, è stato molto utile per fare il punto sulla situazione soprattutto nella provincia di Matera.

La dottoressa Loredana D'Amico, dietista di SIAN ASM Matera, ha parlato in maniera molto chiara ed approfondita dei vari aspetti legati alla celiachia e all'alimentazione senza glutine, cercando di stimolare un dibattito tra tutti presenti (oltre agli OSA erano presenti anche alcuni celiaci e genitori di bimbi celiaci) per mettere bene in evidenza varie esperienze. Tutti i presenti intervenuti nel dibattito hanno lamentato la difficoltà di trovare nel territorio strutture ristorative capaci di garantire sicurezza e qualità alla propria offerta di alimenti senza glutine. Spesso molti ristoratori vantano conoscenze e competenze molto lontane dall'effettiva qualità del servizio offerto. Capita anche di trovare strutture molto informate e preparate ma che gonfiano in maniera spropositata i loro prezzi, giustificando tale comportamento con i costi maggiori richiesti per gli alimenti senza glutine. Altre volte, capita di trovare un'offerta risto-

rativa davvero limitata e per nulla paragonabile all'offerta di piatti "normali".

Alla conclusione del dibattito è emerso che la situazione in tutta la nostra regione, salvo pochissime eccezioni - alcune strutture hanno sposato con convinzione e serietà la causa dell'alimentazione senza glutine e sono un fiore all'occhiello per tutto il settore - è davvero limitata e poco sicura, nonostante l'esistenza dal 2015 di una Delibera regionale in cui sono state stabilite delle norme precise sull'alimentazione senza glutine.

Il dottor Rocco Luigi Eletto, responsabile del SIAN ASM di Matera, nelle sue conclusioni, ha messo in evidenza che, nonostante la carenza di organico del loro ufficio, problema purtroppo condiviso con altri settori della sanità, l'attenzione della loro Unità su tutte le problematiche legate alla corretta gestione dell'alimentazione dei celiaci è grande. Grande è anche la differenza della gestione della celiachia nel bambino e nell'adulto. Infatti, il bambino a cui viene diagnosticata la celiachia, grazie anche alla grande professionalità di tutti gli specialisti pediatrici, affronta, insieme alla sua famiglia, questa patologia in maniera molto collaborativa. Cosa diversa è riscontrata invece per gli adulti. Infatti l'adulto, chiamato a modificare improvvisamente le proprie abitudini alimentari, si mostra spesso abbastanza resistente a questo cambiamento, e la mancanza di un'ideale offerta alimentare nel territorio rende questa situazione molto frustrante. Per questo motivo sarebbe auspicabile che l'alimentazione senza glutine offerta con si-



NELLA FOTO: Sopra, un momento del corso

Diabete Coast to Coast

Si è svolto il 14 novembre 2022, nella sala B del Consiglio Regionale della Basilicata, un incontro in cui, alla presenza delle Associazioni partner (tra cui anche la nostra associazione) e delle istituzioni politiche e sanitarie regionali, sono stati presentati i risultati dell'iniziativa "Diabete Coast to Coast", che ha portato esperti volontari a parlare soprattutto di diabete, ma anche delle malattie metaboliche (e tra questa la celiachia), spesso associate al diabete, in tutto il territorio regionale.

curezza e qualità dalle varie strutture ristorative fosse davvero completa. Per arrivare a questo, sarebbe necessario che i corsi organizzati sulla celiachia dalle Aziende Sanitarie diventassero formativi e non solo informativi, obbligando tutte le strutture a seguire questo percorso, allo stesso modo di quanto viene richiesto alle strutture della ristorazione pubblica (mense, ospedali), dove il pasto senza glutine è un diritto per tutti. Inoltre, sarebbe necessario incentivare i controlli nelle varie strutture private, cercando di limitare o bloccare ogni violazione di quanto indicato nella Delibera Regionale sulla ristorazione senza

glutine, approvata dalla Regione Basilicata nel dicembre 2015.

Infine, il dottor Eletto si è detto disponibile ad organizzare nella prossima primavera, in collaborazione con AIC Basilicata e con il SIAN ASP Potenza, anche un incontro regionale sulla ristorazione senza glutine, per mettere a confronto le esigenze dei ristoratori, dei celiaci, delle istituzioni e delle autorità sanitarie, di AIC, degli esperti della preparazione dei piani HACCP, con lo scopo di riuscire, finalmente, a far compiere a tutti gli esercizi della ristorazione privata senza glutine, un salto di qualità. ♦

POTENZA: NUOVO REGOLAMENTO CARD CELIACHIA

Mercoledì 26 ottobre una delegazione (Rocco Laguardia e Andrea Scavone) di AIC Basilicata ha partecipato ad una riunione operativa organizzata da ASP Potenza a cui hanno preso parte Giulia Motola, dirigente della UOC Assistenza Primaria, e Loredana Di Lucchio, dirigente UOC Economico Finanziario di ASP Potenza, insieme a funzionari e referenti territoriali, nel corso della quale si è parlato dei problemi che frequentemente hanno interessato le ricariche semestrali della card celiachia ed è stata presentata la bozza del nuovo Regolamento con il quale sono state definite tutte le varie fasi operative legate alla gestione della card. La versione definitiva del Regolamento Celiachia, frutto della discussione e del confronto tra tutti i partecipanti alla riunione è stata pubblicata (o lo sarà a breve), sul sito istituzionale di ASP Potenza.

Scopo del Regolamento, in cui ogni fase della gestione della card è stata analizzata e definita, è quello di definire compiti e tempistiche per tutti gli attori coinvolti, al fine di evitare i ritardi ed i disguidi che in questi anni hanno creato grandi disagi a tutti i titolari della card ed alle loro famiglie.

Una copia di questo Regolamento Celiachia sarà pubblicata anche sul nostro sito con lo scopo di permettere la massima divulgazione e la più ampia comprensione. La nostra associazione resta sempre a disposizione di tutti i soci, come sempre fatto in questi anni, per affrontare e risolvere tutti problemi legati alla gestione della card. Tra le indicazioni più significative presenti nel Regolamento, ricordiamo soprattutto l'importanza di presentare il rendiconto degli scontrini, in duplice copia, ai vari uffici protocollo dei vari distretti territoriali, sempre entro il mese successivo alla chiusura del semestre (gennaio e luglio), avendo cura di farsi rilasciare attestazione di consegna e conservando copia degli scontrini consegnati. Purtroppo la mancata consegna degli scontrini, nei termini previsti, salvo motivi particolari e giustificati, comporterà la mancata ricarica della card. Inoltre si richiama l'attenzione di tutti sul fatto che la ricarica periodica viene sempre fatta a reintegro delle spese effettuate nel semestre controllato, sempre nel rispetto delle corrette condizioni d'uso della card (importo legato alla fascia di età, sesso, acquisto di prodotti senza glutine inseriti nel Registro Nazionale). ♦

Approvato il nuovo statuto

Nell'assemblea dei soci, tenutasi sabato 19 novembre 2022, è stato approvato il nuovo statuto sociale di AIC Basilicata APS. Questo nuovo statuto, redatto con la consulenza degli esperti di fiscalità e legalità degli ETS che collaborano con AIC nazionale, è stato preparato accogliendo le richieste di integrazione e modifiche presentate alla nostra associazione da parte dell'ufficio della Regione Basilicata preposto al controllo dei documenti e degli atti degli Enti del Terzo Settore. Il nuovo statuto è stato registrato il 23 novembre e, quindi, è stato trasmesso al competente ufficio della Regione Basilicata per la definitiva approvazione, propedeutica all'iscrizione della nostra associazione nel Nuovo Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (RUNTS). Considerato il rinvio della pratica, l'assemblea dei soci, accogliendo la proposta del presidente e del CD, ha deliberato di rinviare le elezioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo alla prossima assemblea di aprile 2023. L'attuale CD ha accettato di rimanere in carica fino alla nuova scadenza. Inoltre è stato rivolto un appello a tutti i soci, soprattutto ai più giovani, a farsi avanti e a candidarsi come consiglieri per il prossimo CD, per permettere alla nostra associazione di seguire, in maniera puntuale, i tanti aspetti legati alla celiachia.



NELLA FOTO: Sopra, alcuni momenti degli incontri formativi su celiachia e alimentazione senza glutine

INCONTRI INFORMATIVI SULLA CELIACHIA NELLE SCUOLE

Di **Rocco Laguardia**

Si sono svolti nei pomeriggi del 15 e del 20 dicembre gli incontri informativi teorici sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine. L'attività formativa, tenuta dagli esperti di SIAN ASP Potenza, in collaborazione con i volontari di AIC Basilicata, è stata solo l'inizio del PCTO previsto per i ragazzi del triennio dell'istituto alberghiero di Potenza e realizzato grazie alla collaborazione del personale di ANPAL Servizi Basilicata.

Dopo la prima fase di informazione teorica, il progetto sta proseguendo con degli stage lavorativi presso strutture private, ben preparate sulla alimentazione senza glutine. Scopo del progetto è quello di allargare le conoscenze e le competenze dei ragazzi della scuola alberghiera, contribuendo a formare futuri professionisti della ristorazione, perfettamente consapevoli e preparati a rispondere a tutte le richieste del mondo del mercato della ristorazione, e anche di quella parte di clientela costretta a seguire, non certo per moda e per tutta la vita, una dieta particolare. Nel progetto sono stati coinvolti circa 20 ragazzi, i più

motivati, scelti tra tutti quelli delle classi terze, quarte e quinte.

Nei mesi di ottobre e novembre 2022 è stato anche realizzato il secondo progetto formativo sulla "Celiachia e sulla sicurezza alimentare" presso l'istituto agrario di Potenza. Al progetto, realizzato con la collaborazione dei volontari di AIC Basilicata, di un professionista esterno (tecnologo alimentare) esperto di sicurezza alimentare, e dei docenti di UNIBAS dipartimento SAFE (School of Agricultural, Forestry, Food and Environmental Science dell'Università degli Studi della Basilicata), hanno partecipato circa 50 ragazzi delle classi terze della scuola. Con questo progetto si è cercato di far capire ai ragazzi che anche la celiachia e l'alimentazione senza glutine possono essere un'opportunità professionale per il loro settore d'interesse.

E ancora, il 27 febbraio ed il 3 marzo 2023, lo stesso progetto formativo, nelle modalità organizzative già ormai consolidate, è stato avviato presso le classi quarte e quinte dell'istituto alberghiero "G. Gasparrini" di Melfi, coinvolgendo circa 100 ragazzi. Infine, la stessa cosa è stata realizzata anche presso l'istituto agrario di Villa d'Agri, sempre per le classi terze, coinvolgendo altri 30 ragazzi.

AIC Basilicata ha potuto realizzare tutta questa attività informativa solo grazie alla sensibilità del professionista tecnologo esterno, coinvolto gratuitamente, ai dirigenti scolastici, al corpo insegnante degli istituti, ai docenti dell'UNIBAS, alle collaboratrici di ANPAL Servizi Basilicata, agli esperti di SIAN ASP Potenza che, con disponibilità e sensibilità, hanno consentito, anche quest'anno, la realizzazione di questi progetti informativi sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine. Un ringraziamento particolare lo voglio fare alle volontarie e consigliere di AIC Basilicata Lucia Santarsiero e Giovanna Pepe, entrambe professioniste esperte del settore alimentazione e nutrizione che, in maniera non scontata, hanno messo a disposizione dei ragazzi e del progetto competenze, entusiasmo e passione. ♦

Incontro sulla condizione dei minori in Basilicata



Anche la consigliera di AIC Vita Maria Faviero ha partecipato, insieme ai rappresentanti di diverse associazioni di volontariato, domenica 12 novembre a Terranova del Pollino, alla giornata dedicata alla condizione dei minori in Basilicata, "La sfida delle associazioni lucane: ricostruire relazioni per una concreta solidarietà", organizzata per celebrare la Giornata Internazionale dell'infanzia e dell'adolescenza.

L'iniziativa, promossa e coordinata dal garante per l'infanzia e l'adolescenza della Regione Vincenzo Giuliano, a cui ha partecipato la sociologa Myriam Russo, correlatrice dell'indagine del Garante su "Social, giovani e pandemia", è stata l'occasione per tutti per riflettere sulle condizioni dei minori e sulle iniziative loro dedicate portate a termine nel 2022. Tra le tante cose fatte, il Garante ha speso parole di gratitudine anche per l'opera svolta da AIC a sostegno dei minori celiaci e delle loro famiglie (diagnosi, controllo della malattia, mense scolastiche, sport e tempo libero).

RINNOVA LA TUA ISCRIZIONE!

Carissimi soci, ancora oggi, nonostante la qualità della vita dei celiaci e delle loro famiglie sia molto migliorata rispetto ad anni fa proprio grazie all'impegno ed al lavoro svolto da AIC, è importante sostenere e dare fiducia all'Associazione, per dare credibilità e forza al lavoro dei volontari, a sostegno dei diritti dei celiaci, evitando che importanti conquiste degli anni passati possano essere ridimensionate o cancellate del tutto. Per questo motivo AIC Basilicata ricorda a tutti i soci l'importanza del rinnovo dell'iscrizione, pena l'interruzione di alcuni importanti servizi (codice socio per APP mobile, invio di Celiachia Notizie, Prontuario degli Alimenti, Guida AFC, aggiornamenti ed invito ad eventi sociali). Purtroppo dalla verifica delle iscrizioni abbiamo constatato, con sorpresa e ram-

Ricordati di iscriverti!
Ecco la modalità (bollettino postale o bonifico postale/bancario) per rinnovare la propria iscrizione (euro 35,00):

- conto corrente bancario n° 2691366 intestato ad **ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA BASILICATA AIC BASILICATA IBAN IT88P0200804205000002691366**
- conto corrente postale n° 14820856 intestato ad **ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA BASILICATA AIC BASILICATA IBAN IT61M0760104200000014820856**

IMPORTANTE: nella causale indicare il nome e cognome della persona maggiorenne che rinnova l'iscrizione

marco, che non risulta, per l'anno scorso, il versamento della quota associativa da parte di diversi soci. Ci chiediamo se ciò è attribuibile ad una dimenticanza oppure alla fine di un interesse verso l'Associazione. In quest'ultimo caso non ci resta che prenderne atto, rispettare la decisione e ringraziare per aver condiviso, seppure per poco tempo, il nostro percorso. ♦

LA RICERCA INCONTRA LE IMPRESE

Si è svolto il 23 febbraio, nell'Aula Magna del Campus Universitario di Macchia Romana dell'Università degli Studi della Basilicata, un convegno dal titolo "La ricerca incontra il mondo delle imprese: il caso studio delle produzioni agro-alimentari gluten-free". All'interessante incontro con studenti e docenti hanno preso parte Laura Mongiello, presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, Maria Cristina Mele, direttrice dell'Unità Operativa Complessa "Nutrizione clinica" della Fondazione Policlinico Gemelli di Roma, Canio Sabia, Direttore Generale per lo sviluppo economico, il lavoro e i servizi alla comunità della Regione, e Alessandro Galella, Assessore alle attività produttive. Presenti anche rappresentanti del mondo delle imprese, Gabriella Megale di Sviluppo Basilicata e Francesco Somma di Confindustria. L'evento, promosso e organizzato dal gruppo di ricerca coordinato dalla professores-

sa Fernanda Galgano, di Scienze e Tecnologie Alimentari, afferente alla Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed ambientali dell'Università degli Studi della Basilicata, ha avuto l'obiettivo di valorizzare la ricerca al servizio delle imprese, legata in particolare alle produzioni agro-alimentari gluten-free e finalizzata all'ottenimento di prodotti formulati ad hoc per le aziende, nell'ottica del trasferimento tecnologico. All'incontro è stata invitata a partecipare anche la nostra associazione, a cui è stato demandato il compito di raccontare quanto la ricerca nel campo dei prodotti e dell'alimentazione senza glutine abbia contribuito al miglioramento della qualità della vita dei celiaci. Infine, molto interessante è stato anche il contributo portato dalle collaboratrici di ANPAL Servizi Basilicata che hanno parlato delle loro esperienze in materia di orientamento e formazione nelle scuole secondarie. ♦



NELLA FOTO: Sopra, la locandina del convegno "La ricerca incontra il mondo delle imprese: il caso studio delle produzioni agro-alimentari gluten-free"