ASSEMBLEA DEI SOCI E NUOVO CDR

Scarsa la partecipazione, organizzeremo attività ed iniziative per cercare di ritrovare l'interesse dei soci

NELLE FOTO: Alcuni momenti durante la giornata dell'Assemblea dei Soci

A cura di ***Rocco Laguardia***
e del ***CD*** *di* ***AIC Basilicata APS***

Nell'assemblea dei soci del 29 Aprile è stato eletto il nuovo consiglio direttivo regionale di AIC Basilicata per il triennio 2023-2025. Il past president e attuale consigliere Francesco Cioffredi, dimissionario, è stato sostituito da Marinella Colangelo. Tutti gli altri consiglieri sono stati confermati.
Auguri e buon lavoro al nuovo CD e grazie all'ex consigliere Francesco Cioffredi per tutto quello che ha fatto in questi anni, nel vecchio CDR e per AIC Basilicata, nei vari ruoli che ha ricoperto, compreso quello di presidente. L'assemblea ha quindi deciso di conferirgli il titolo di presidente onorario dell'Associazione lucana.
Nella sua relazione delle attività, il presidente uscente Rocco Laguardia, riconfermato nella carica, oltre a riportare tutte le iniziative ed attività finalmente realizzate in presenza, grazie alla collaborazione ed impegno di tutti i consiglieri del CD e con la collaborazione di esperti e professionisti di aziende ed istituzioni locali, ha parlato del grande supporto dato sempre a tutti i celiaci ed alle loro famiglie grazie all'uso dei mezzi telematici, dei cellulari e dei social. Alla fine della sua presentazione, la relazione è stata approvata all'unanimità dai soci presenti.
Dopo l'approvazione, si è aperta una discussione molto partecipata tra i presenti in sala, per cercare di comprendere i motivi della scarsa partecipazione dei soci e per fare proposte su attività ed iniziative per rinnovarne l'interesse. Tutti i presenti hanno proposto di ritornare ad organizzare eventi conviviali, semplici, per coinvolgere le famiglie dei celiaci, ed incontri territoriali, anche in collaborazione con altre associazioni di volontariato, per favorire la conoscenza dei soci.
Secondo il tesoriere Scavone, organizzare eventi sul territorio potrebbe essere molto difficile da realizzare, dato che questa attività richiede una programmazione puntuale e certa, cosa che potrebbe essere difficile da realizzare se i soci non fossero pronti nelle loro adesioni. Su questa cosa sono intervenuti un po' tutti i soci presenti che, anche se in parte d'accordo con il tesoriere Scavone, hanno suggerito comunque di provare a fare qualcosa, anche partendo con piccoli numeri.
Inoltre, il tesoriere ha proposto di riprendere contatti con le altre associazioni per cercare di realizzare degli screening mi-

rati per la ricerca della celiachia, anche in collaborazione con i medici del comitato scientifico e l'assessorato regionale.
È stato anche proposto di aumentare l'attività legata al progetto AFC, cercando di coinvolgere nel progetto altre strutture e di lavorare per il miglioramento della qualità del servizio garantito dalle strutture già aderenti al nostro progetto.
Inoltre, si è considerata anche la possibilità di iniziative per essere più presenti nei Centri di Riferimento, con gruppi di volontari o solo con materiale informativo, per cercare di essere pronti a sostenere i celiaci, al momento della scoperta della malattia, anche in stretta collaborazione con i medici del centro.
Molti consiglieri hanno proposto poi di organizzare gite sociali per partecipare a fiere o eventi nazionali aventi per oggetto l'alimentazione senza glutine (tipo la fiera di Rimini, nel mese di ottobre).
Infine, si è detto che non bisogna mai perdere l'occasione di comunicare ai celiaci non soci quanto sia importante associarsi, per ottenere informazioni e servizi affidabili rispetto a quelli reperiti in maniera approssimativa su internet.
Alla fine dell'assemblea, comunque, tutti i consiglieri si sono detti molto dispiaciuti per la scarsissima partecipazione dei soci al momento associativo più importante per ogni organismo democratico, l'assemblea elettiva. Senza la vera partecipazione dei soci, anche con tutto l'impegno e la passione dei consiglieri, nessuna associazione potrà crescere o addirittura sopravvivere.
Sicuramente ogni socio assente avrà avuto dei buoni motivi per non partecipare, ma non è possibile delegare sempre agli altri il futuro della propria associazione. In questo modo, si rischia di perdere tutto quello che è stato conquistato negli anni passati, con l'impegno di tutti, in materia e a tutela dei diritti dei celiaci e delle loro famiglie.
Tutti i soci e tutti i celiaci dovrebbero riflettere su queste cose e ritornare ad essere protagonisti per non rischiare di perdere tutto quanto raggiunto fino ad oggi grazie all'impegno ed alla passione di tanti volontari e di tanti celiaci. ◆

A scuola di celiachia

AIC Basilicata e l'Istituto Alberghiero "A. Turi" di Matera nell'anno scolastico 2022/23 hanno elaborato un progetto per la formazione degli alunni delle classi IV. A Marzo e Aprile 80 ragazzi si sono confrontati con Rocco Luigi Eletto e Loredana D'Amico, responsabile e dietista del SIAN di ASM Matera, e con i volontari di AIC Basilicata - il presidente Rocco Laguardia, la biologa nutrizionista Giovanna Pepe ed il neo presidente onorario di AIC Basilicata Francesco Cioffredi - su celiachia e dieta senza glutine, approfondendo soprattutto le tematiche relative alla "trasformazione" delle abitudini quotidiane che la celiachia comporta. Si è parlato inoltre di volontariato e del Progetto Alimentazione Fuori Casa.

NELLE FOTO: Relatori ed esperti che hanno partecipato al corso teorico/pratico, insieme alla dirigente scolastica Carmelina Gallipoli, i docenti dell'IIS Turi e la referente di Anpal Servizi Marianna Santarsiero

Il 18 Maggio, in occasione della Settimana della celiachia, gli alunni hanno preso parte a un'esercitazione pratica nel laboratorio di cucina della scuola, per la realizzazione di prodotti senza glutine. In collaborazione con il professor Vito Incarbona e sotto l'attenta guida di Roberto Pergola (gestore di un ristorante totalmente gluten free a Matera), gli aspiranti chef hanno preparato ravioli ripieni di ricotta, limone e cannella, pane e "strazzate", tutto gluten free. AIC auspica che il progetto, realizzato grazie anche alla docente Giovanna Loponte, sia replicato: la corretta formazione dei futuri professionisti della ristorazione rappresenta l'occasione per rendere sempre più normale la gestione giornaliera della malattia celiaca.

NELLA FOTO: I relatori del corso teorico insieme al dirigente scolastico, Carlo Massaro, alla professoressa Lucia Santarsiero e alla referente di ANPAL Servizi, Maria Tucci

SETTIMANA NAZIONALE DELLA CELIACHIA 2023: LE INIZIATIVE DELL'I.I.S. "G. GASPARRINI" DI MELFI

Dal 13 al 21 maggio 2023, in occasione della Settimana nazionale della celiachia, in Italia si sono svolte innumerevoli iniziative grazie alle associazioni territoriali che, con creatività, impegno ed entusiasmo, hanno contribuito a diffondere una corretta informazione sulla celiachia e sulla dieta senza glutine.
L'I.I.S. "G. Gasparrini" di Melfi – Sezione Servizi – diretto dal dirigente scolastico Carlo Massaro, molto sensibile alla tematica, in collaborazione l'AIC Basilicata, presieduta da Rocco Laguardia, ha partecipato all'evento con le classi IID e IVB enogastronomia, coordinate dalla prof.ssa Lucia Santarsiero, consigliera di AIC Basilicata, con la collaborazione del prof. Daniele Cioffi e della prof.ssa Giovanna Giuliano. In particolare, giovedì 18 maggio e venerdì 19 maggio, nella mattinata, si è svolta l'iniziativa "Tutti a tavola, tutti insieme", iniziativa che ha portato alla realizzazione di un menù completamente senza glutine preparato dagli allievi delle due classi durante le esercitazioni.
L'iniziativa ha concluso il percorso di attenzione verso la celiachia, rivolto alle classi quarte e quinte dell'Istituto, iniziato nel mese di marzo con il progetto "A scuola di celiachia" grazie ad AIC Basilicata, ai medici e dietisti del SIAN ASP di Potenza, Anna Maria Bianco e Maria Coppola, e all'ANPAL Servizi, con Maria Tucci, referente per la Basilicata.
L'iniziativa ha previsto attività teoriche e lezioni di laboratorio con il coinvolgimento del pasticciere Pietro D'Alaimo, titolare di un'azienda di prodotti dolci e salati a Potenza, ed ha contribuito ad arricchire la formazione dei ragazzi con l'acquisizione di competenze trasversali e tecniche specialistiche, spendibili anche nel mercato del lavoro e nelle strutture aderenti al progetto AIC Alimentazione Fuori Casa durante gli stage scolastici.
La conoscenza dei vari aspetti della celiachia e della cucina senza glutine, acquisita dai nostri giovani studenti, potrà contribuire ad abbattere le barriere culturali e il pregiudizio spesso legati alla gestione della celiachia contro cui si imbattono sempre più frequentemente i professionisti della ristorazione, favorendo il miglioramento delle condizioni di vita e di salute dei celiaci e dei loro familiari. ◆

Celiachia e diabete 1

Continua il rapporto di collaborazione con l'Associazione diabetici lucani, presieduta da Antonio Papaleo, per iniziative comuni sul territorio per la conoscenza e la diagnosi delle malattie metaboliche (diabete 1 e celiachia).

Condividiamo la celiachia

La sera del 17 maggio un gruppo di soci e celiaci di Matera ha organizzato una serata conviviale in pizzeria per condividere la propria esperienza di vita con la celiachia. A questa iniziativa hanno partecipato anche diversi rappresentanti del CDR di AIC Basilicata per parlare del ruolo di AIC e per cercare di stimolare la partecipazione attiva dei celiaci materani nella nostra Associazione. L'iniziativa, realizzata grazie all'impegno di un nuovo socio di AIC Basilicata, Raffaele Petruoli, meglio conosciuto sui social come "blogger raff@ilceliamico", è rientrata nelle attività della Settimana nazionale della celiachia.