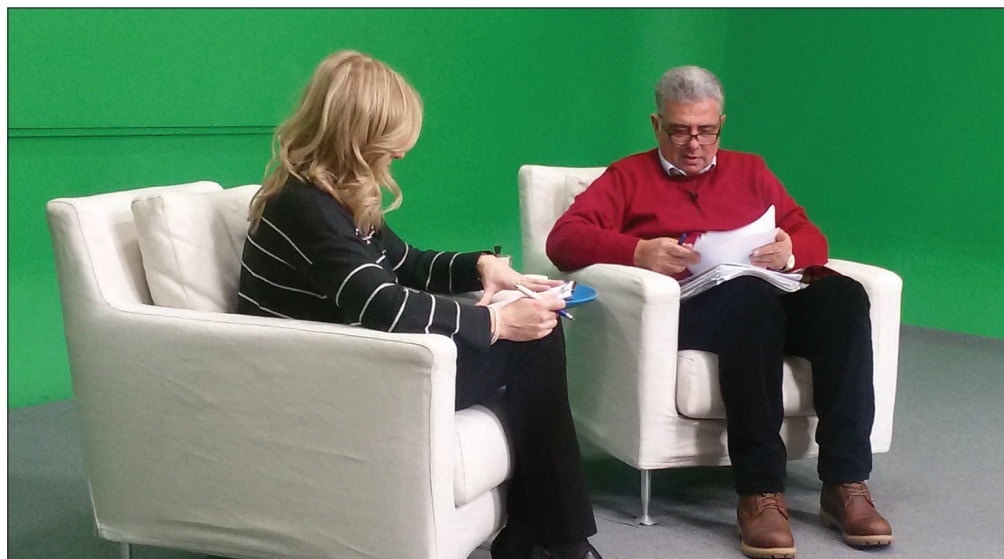




IL BILANCIO ALL'ASSEMBLEA SOCI

Nonostante la convocazione in via telematica, c'è stata una scarsa partecipazione dei soci. Dimissionario il presidente Francesco Cioffredi



Di Rocco Laguardia

Nell'assemblea dei soci, svoltasi in modalità telematica, nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia Covid-19, il 29 luglio alle ore 19, all'unanimità, sono stati approvati sia il bilancio consuntivo dell'anno 2020 che il bilancio di previsione dell'anno 2021.

Nell'assemblea è stato anche presentato ufficialmente il nuovo sito (<https://basilicata.celiachia.it>), attivo dal 7 luglio, e tutti i soci sono stati invitati a visionarlo ed a valutarne contenuti e qualità.

Nella sua relazione annuale il presidente Francesco Cioffredi, rammaricato per la grave situazione che la nostra associazione (insieme a tutto il mondo, purtroppo) ancora sta vivendo, a causa della grave emergenza

sanitaria, ha ricordato come, anche se in una maniera diversa da quella solita, la nostra associazione non ha mai lasciato soli i celiaci e le loro famiglie, continuando a sostenerli sempre attraverso i social, la rete, il telefono, e portando avanti diverse iniziative.

Tra le più rilevanti, il presidente ha scelto di parlare delle tante avviate a sostegno del corretto uso della "card celiachia" presso le due aziende sanitarie della nostra regione, al fine di evitare ogni problema per i celiaci, utilizzatori di questo importante strumento. Molti sono stati gli interventi fatti dal nostro direttivo, soprattutto presso ASP Potenza, per la soluzione di alcune problematiche, purtroppo, ricorrenti.

Altra questione evidenziata dal presiden-

te è stata quella del controllo periodico della celiachia presso gli ambulatori dedicati alla patologia. Purtroppo, anche in questo campo, tanti sono stati i problemi, soprattutto nella provincia di Potenza, a causa della chiusura, inaspettata, dell'ambulatorio di ASP Potenza presso il poliambulatorio Madre Teresa, e del blocco delle prenotazioni presso l'Ospedale San Carlo di Potenza. Il nostro Consiglio Direttivo è sempre intervenuto con comunicazioni e telefonate ai vertici delle strutture sanitarie, per richiedere interventi risolutivi, ma finora nulla di concreto è stato fatto.

Buoni risultati la nostra associazione li ha conseguiti nel campo della ristorazione senza glutine, grazie anche alle ormai consolidate collaborazioni con il SIAN di ASP Potenza, l'istituto alberghiero I.I.S. Gasparrini di Melfi (grazie alla collaborazione del dirigente scolastico Carlo Massaro, della professoressa Lucia Santarsiero e degli altri docenti del corso di cucina) ed alcune associazioni di categorie (cuochi ed agricoltori), per la realizzazione di un programma diffuso di incontri formativi sul territorio, ai quali hanno partecipato tantissimi addetti del settore, soprattutto in occasione degli eventi realizzati all'interno della "Settimana della celiachia", svoltasi in tutta Italia nella terza settimana di maggio.

Alla fine della suo intervento il presidente Cioffredi, in carica da 17 anni, ha confermato la sua decisione, già anticipata, di dimettersi da questo incarico, per motivi personali e per favorire un democratico e naturale avvicendamento. In questa occasione il presidente ha voluto ringraziare tutto il Consiglio Direttivo e la dottoressa Amelia Scavone, consulente scientifico di AIC Basilicata per tanti anni, per il sostegno leale con cui è stato accompagnato in questo lungo viaggio, che gli ha consentito una crescita culturale e personale. In particolare, poi, ha ringraziato il segretario Rocco Laguardia ed il tesoriere Andrea Scavone, con cui ha condiviso per più anni varie esperienze all'interno dell'esecutivo di AIC. La decisione del presidente è stata appresa con grande dispiacere dai soci e da tutti i membri del Consiglio Direttivo, che nel corso di tanti anni hanno avuto modo di apprezzare la grande passione, il costante impegno e l'infinita disponibilità con cui il presidente

Cioffredi ha svolto il suo ruolo, contribuendo, in maniera determinante, al raggiungimento di eccezionali risultati per il bene dei celiaci. Il 5 novembre il CD ha nominato presidente pro-tempore Rocco Laguardia, in attesa di nuove elezioni che dovrebbero svolgersi nei primi mesi del prossimo anno.

Nell'assemblea, inoltre, i consiglieri di AIC Basilicata sono intervenuti su diverse importanti questioni che, se non affrontate per tempo, nei prossimi mesi potrebbero ridimensionare fortemente i tanti risultati raggiunti dalla nostra associazione con tanto impegno in questi ultimi anni (card celiaci, sede sociale, problemi nella presa in carico dei celiaci per il controllo ed il follow up della malattia presso gli ambulatori di ASP Potenza ed Ospedale San Carlo; nessun problema è stato segnalato per l'ambulatorio di Matera).

Al margine dell'assemblea, che purtroppo ha visto la partecipazione di pochissimi soci, nonostante la modalità telematica permettesse di farlo dal proprio domicilio o da qualunque altro posto, il presidente Cioffredi e gli altri membri del Consiglio Direttivo di AIC Basilicata si sono detti molto delusi e dispiaciuti per questa scarsa partecipazione. Un'associazione di volontariato, per poter incidere nella difesa concreta dei diritti e per essere un interlocutore credibile per le istituzioni, necessita di partecipazione attiva e responsabile di quanti vi aderiscono liberamente. Quando un'assemblea telematica, convocata nei tempi previsti, con invio di convocazione scritta, vede una scarsa partecipazione dei soci, qualcosa non va. Ogni socio, nel proprio piccolo, deve impegnarsi in prima persona, senza delegare sempre e completamente. L'impegno dei consiglieri va alimentato sempre, con azioni concrete e non solo a parole. Ogni socio non deve ricordarsi dell'associazione solo nel momento in cui si trova di fronte ad un problema, per poi dimenticarsi di tutto, una volta risolto il problema, grazie all'intervento dei volontari. Come sempre il CD continuerà a lavorare con impegno e passione, perché non è possibile abbassare l'attenzione in questo periodo pieno di preoccupanti segnali istituzionali, ma senza il sostegno concreto e la partecipazione di ogni socio il gioco non potrà continuare per sempre. ♦



LA MIA VACANZA SENZA GLUTINE

Di **Lucia Santarsiero**

CONSIGLIERA AIC BASILICATA

L'anno trascorso è stato particolarmente difficile, tanto che, probabilmente, per me come per tanti altri, l'esigenza di concedersi una vacanza, seppur breve, è stata particolarmente sentita.

Per il turista celiaco, la scelta della vacanza giusta spesso è condizionata dall'offerta di un servizio gluten free, sicuro e di qualità. Molte aziende aderenti al progetto "Alimentazione Fuori Casa" dell'AIC propongono pacchetti senza glutine, creati ad hoc per soddisfare le esigenze di chi vuol concedersi una vacanza sicura. In questi casi, utile riferimento per me è anche l'app dell'AIC, che consente di individuare in un attimo aziende ristorative, negozi specializzati e alberghi, dedicati ai celiaci. Inoltre, negli ultimi tempi, alcune compagnie aeree, navi da crociera e treni hanno organizzato le proprie strutture affinché venga garantita la somministrazione di cibi e bevande senza glutine.

A volte però capita che nella località scelta per trascorrere le proprie vacanze non sia possibile usufruire dei pasti somministrati nei locali aderenti al circuito AIC perché, purtroppo, non presenti in tutte le località d'Italia. D'altra parte sarebbe impensabile, per un celiaco, pensare di gestire i propri pasti fuori casa portando con sé le "scorte", soprattutto a diverse centinaia di km da casa.

Secondo me, per migliorare ulteriormente la qualità della vita delle persone celiache, sarebbe necessario sollecitare momenti di riflessione nelle sedi istituzionali affinché si renda obbligatoria, oltre che sicura, la somministrazione di pasti senza glutine, non solo nella ristorazione collettiva, come già previsto dall'art. 4, comma 3, della Legge 123/2005 "Norme per la protezione di soggetti malati di celiachia", ma anche nella ristorazione privata. Infatti, a mio avviso, per dare ancora più forza al senso dell'art. 2, lettera d, della legge prima citata, "agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive, lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva", sarebbe necessario prevedere anche un efficace e efficiente sistema di controllo e sanzione della ristorazione privata che non si basi solo sull'HACCP, ma che contemperi sopralluoghi cadenzati, da parte dell'ASP, in tutte le strutture ristorative.

Occorre inoltre a mio avviso dare maggiore forza alle azioni attivate dall'AIC attraverso il tesseramento. L'acquisizione dei diritti dei celiaci è tutt'altro che scontata ed è frutto di anni e anni di impegno e lavoro da parte delle associazioni di volontariato che operano nell'interesse degli stessi. Oggi si parla di celiachia ovunque, ma i problemi da risolvere sono ancora tanti. In molti contesti appare evidente la mancanza di sensibilità sulla

condizione del celiaco.

La diffusione a tappeto dei corsi per operatori di imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale (es. ristorazione collettiva, pubblici esercizi, laboratori artigianali, con vendita diretta) erogati dall'ASP in collaborazione con AIC, dovrebbe essere un'altra priorità.

Necessario il dialogo, il confronto e il coinvolgimento delle associazioni del comparto agroalimentare e turistico-alberghiero per risolvere un altro aspetto meritevole di attenzione, quello del prezzo dei servizi offerti al celiaco. Alcune strutture applicano rincari sul prezzo della pizza o del servizio, e non credo che tale comportamento sia molto etico; anche in considerazione del fatto che gran parte delle strutture offre un assortimento limitato e menù ripetitivi.

Fortunatamente esistono strutture meravigliose, che somministrano menù paralleli e non c'è che l'imbarazzo della scelta. Quest'anno, ad esempio, mi è capitato di tro-

varmi in un vero "paradiso" per celiaci. Una struttura aderente con convinzione, responsabilità ed entusiasmo al progetto AFC di AIC. In conclusione, per dare una reale svolta alla questione della qualità della ristorazione privata, forte anche della mia esperienza personale, sono ancora più convinta che la strada intrapresa da AIC Basilicata (per conoscenza diretta) e cioè quella dell'informazione a tappeto di tutte le strutture private territoriali, anche in collaborazione con le associazioni di categoria, sia la strada giusta per suscitare l'interesse e la curiosità degli operatori sulla problematica del senza glutine.

Certamente da sola questa informazione non basta. E lo abbiamo visto negli anni passati. In aggiunta bisognerebbe lavorare di concerto con le Istituzioni, agendo sulle reali motivazioni degli operatori del settore, stimolando la loro professionalità, disponibilità e cultura dell'accoglienza, facendo passare il messaggio che la ristorazione è prima di tutto un servizio e poi un business.

Tendere a questo obiettivo credo che sia perseguibile e realizzabile. ♦

PRENDERE A CURA IL DIABETE

Continua la collaborazione tra AIC Basilicata ed ALAD, Associazione diabetici lucani. Anche quest'anno la nostra associazione ha partecipato agli incontri informativi e allo screening di massa organizzati dall'associazione presieduta da Antonio Papaleo in vari centri del territorio, per sensibilizzare la comunità sul diabete e sulle malattie metaboliche ad esso collegate.

Già negli anni scorsi la nostra associazione ha collaborato con l'associazione dei diabetici e con altre associazioni locali che si occupano di patologie metaboliche, per l'organizzazione di momenti informativi nelle scuole secondarie della nostra regione.

Quest'anno gli incontri, svolti da agosto a ottobre, sono stati organizzati in presenza, nel

rispetto della normativa vigente in materia di contenimento della pandemia, con il sostegno delle istituzioni locali.

In questi incontri si è parlato soprattutto di come riconoscere ed affrontare il diabete e alla nostra associazione è stata data la possibilità di parlare anche della celiachia e di come, spesso, soprattutto nei giovani, essa sia collegata ad alcune forme di diabete.

Questo il calendario degli incontri:

- 28 agosto: Salandra (MT)
- 29 agosto: Picerno (PZ)
- 18 settembre: Marsico Vetere (PZ)
- 25 settembre: Tursi (MT)
- 10 ottobre: San Fele (PZ)
- 17 ottobre: Scanzano Jonico (MT)
- 24 ottobre: Nemoli (PZ) ♦