



PROGETTO GLUTEN FREE E SICUREZZA ALIMENTARE

Un percorso formativo su celiachia e alimentazione senza glutine in due scuole superiori di Potenza

Il 3 (all'Istituto Agrario "G. Fortunato" di Potenza) ed il 5 maggio (all'Istituto alberghiero "U. Di Pasca" di Potenza) si sono conclusi i due percorsi formativi sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine, iniziati nel mese di marzo 2022.

I due moduli formativi, consistenti in lezioni teoriche e pratiche presso le aule ed i laboratori delle scuole, sono stati organizzati da AIC Basilicata ed ANPAL Servizi, Divisione Transizione scuola-lavoro sede Basilicata, con la collaborazione di un professionista tecnologo alimentare, di docenti e ricercatori del SAFE dell'Università della Basilicata, di un professionista esperto di pasticceria senza glutine e degli esperti del SIAN di ASP Potenza.

Il percorso è stato articolato in lezioni teoriche e lezioni pratiche. In particolare, nelle

lezioni teoriche, a cui hanno partecipato 30 studenti delle terze classi dell'istituto agrario e 100 studenti delle quarte classi dell'istituto alberghiero, i relatori intervenuti - Giovanna Pepe, consigliera di AIC Basilicata, Anna Maria Bianco e Maria Coppola di ASP SIAN PZ, Gianluca D'Andrea, professionista tecnologo alimentare - hanno parlato degli aspetti medico-scientifici della celiachia, della dieta senza glutine (alimenti permessi, naturalmente privi di glutine, prodotti sostitutivi), dei programmi AIC (marchio Spiga Barrata, Prontuario AIC degli Alimenti, progetto Alimentazione Fuori Casa) e della gestione di un laboratorio di produzione alimentare in sicurezza.

Nella parte pratica, invece, gli esperti intervenuti hanno parlato dei parametri da monitorare per verificare l'assenza di contaminanti nelle produzioni, attraverso prove laboratoriali, della simulazione di una preparazione alimentare (conserva e altri prodotti) tramite attività di laboratorio, della valutazione/caratterizzazione dei prodotti gluten free, con realizzazione di una preparazione alimentare senza glutine a cura di docenti del SAFE dell'UNIBAS (a cura delle professoressa Galgano e Di Cairano), della preparazione di prodotti salati (pane e pizza) e pasticceria senza glutine (a cura del pasticciere Piero D'Alaimo).



Il progetto formativo si è posto come obiettivi:

- sperimentare/attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione prevista dai percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze trasversali e tecniche specialistiche, spendibili anche nel mercato del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio;
- favorire la conoscenza/comprendimento della diversità alimentare al fine di abbattere le barriere culturali ed il pregiudizio, affinché le varie diversità possano essere viste come una risorsa, e non come un motivo per l'esclusione sociale degli individui;
- consolidare il proprio curriculum con una specifica specializzazione, che ne rafforzi la spendibilità nel mercato del lavoro.

Alla fine di questo primo percorso formativo sperimentale, che ha incontrato il favore sia degli studenti che dei Dirigenti Scolastici coinvolti (Prof. Garramone e prof. Mazzaturo), ANPAL Servizi ha organizzato un incontro divulgativo, in modalità mista (remoto/presenza) aperto alle altre scuole tecniche, per presentare i risultati del progetto sperimentale, attraverso gli interventi ed il racconto dei ragazzi e dei vari esperti formatori. L'incontro si è svolto nella mattinata del 6 giugno 2022, dalle ore 10 alle ore 12.30, nella splendida cornice istituzionale del Palazzo della Cultura messo a disposizione dal Comune di Potenza.

Tra i relatori, anche Umberto Paterlini della sede centrale di ANPAL Servizi che, in occasione del suo intervento tenuto in modalità telematica, ha rimarcato la bontà di questa collaborazione nazionale tra AIC ed ANPAL, che ha già portato alla sottoscrizione di numerosi protocolli d'intesa per questo percorso formativo sulla celiachia.

Gli altri relatori si sono soffermati su diversi aspetti emersi nel corso di questo progetto



sperimentale, tra i quali ci piace ricordare l'importanza di questa modalità di fare formazione e cultura, che va a portare all'attenzione della scuola e dei ragazzi un mondo reale, fatto di problematiche, aspettative ed opportunità, tutte caratteristiche che, purtroppo, l'attuale modello organizzativo della scuola spesso non riesce a trasmettere. Non è stato sempre facile trovare l'attenzione dei ragazzi su tutti gli argomenti trattati ma, a giudicare anche da quanto detto dai ragazzi in questa giornata, qualche seme è stato piantato.

Le conclusioni sono state affidate a Domizio Paoloni, referente territoriale di ANPAL Servizi, che ha ricordato come, per la prima volta in Italia, in Basilicata, il protocollo d'intesa ANPAL - AIC sia stato sottoscritto con un istituto agrario, allargando il tema della formazione anche all'attualissimo tema della "Sicurezza alimentare" oltre che della celiachia, e per questa cosa è stata coinvolta anche l'Università degli Studi della Basilicata con i docenti di SAFE (Scuola di Scienze Agrarie, Forestali ed Ambientali). Paoloni ha ringraziato ancora una volta la nostra associazione e tutti i professionisti ed esperti che hanno messo a disposizione del progetto le loro competenze professionali e la loro passione, e ha poi detto che nel prossimo anno, programmando in anticipo tutte le attività per rendere più semplice anche il lavoro delle scuole coinvolte, certamente il progetto sarà replicato e, se possibile, esteso anche ad altre scuole della provincia di Potenza e di quella di Matera. ◆



Collaborazione con l'Associazione Diabetici

Nel mese di giugno scorso è partito un nuovo progetto di collaborazione con l'associazione diabetici della Basilicata presieduta da Antonio Papaleo. Sono stati organizzati degli incontri formativi su tutto il territorio regionale, con lo scopo di parlare alla comunità delle problematiche legate alla gestione giornaliera del diabete ed anche della celiachia, considerato che spesso queste due patologie sono associate.

NOTIZIE IN PILLOLE

**Giovani
volontari cercasi**

Giovani volontari cercasi per il progetto di coinvolgimento promosso da AIC.

Per tutte le informazioni relative a questo stimolante progetto, tutti i giovani celiaci e non celiaci tra i 18 ed i 35 anni possono contattare la nostra segretaria o seguire tutti gli aggiornamenti sul nostro sito istituzionale.

Rinnovo del CD

Ad ottobre saranno organizzate le elezioni per il rinnovo del CD di AIC Basilicata. Tutti i soci interessati a saperne di più sui compiti del consigliere possono rivolgersi alla nostra segretaria, per avviare un idoneo percorso formativo.

**Una targa di
ringraziamento**

AIC Basilicata ha consegnato a Piero D'Alaimo, pasticciere e titolare di una nota pasticceria senza glutine a Potenza, una targa ricordo, per ringraziarlo della sua disponibilità in occasione del Progetto formativo realizzato quest'anno presso la scuola alberghiera di Potenza.

**ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI
DI AIC BASILICATA APS**

Si è svolta venerdì 29 aprile 2022, alle ore 19, in modalità telematica, l'assemblea ordinaria dei soci di AIC Basilicata APS. Nel corso dell'assemblea, che ha visto una ripresa della partecipazione dei soci, anche se ancora una volta da remoto considerati i problemi dovuti all'emergenza sanitaria, il presidente e gli altri rappresentanti del CD hanno presentato la relazione sulle attività svolte nel 2021 e sono stati approvati il rendiconto gestionale di cassa per l'anno 2021 ed il bilancio preventivo per il 2022.

Certamente tutta la consueta attività svolta da AIC Basilicata, anche nel 2021, è stata ancora una volta condizionata dallo stato di emergenza sanitaria che ha impedito lo svolgimento di qualsiasi attività in presenza. Tuttavia, nonostante questa situazione, il direttivo ed i volontari di AIC Basilicata sono stati molto vicini a tutti i soci sia tramite telefono che internet per dare supporto ed assistenza per molte problematiche (card celiachia, tutela dei diritti dei celiaci nelle scuole, richiesta vaccinazione anti COVID, formazione sull'alimentazione senza glutine). Inoltre, il 31 maggio del 2021, grazie al supporto della consigliera Lucia Santarsiero ed alla disponibilità degli esperti del SIAN di ASP Potenza, AIC Basilicata ha partecipato ad un incontro formativo sull'alimentazione senza glutine presso l'istituto alberghiero Gasparrini di Melfi. Questo evento è stato anche inserito nelle iniziative nazionali della Settimana della Celiachia.

Nella relazione si è parlato anche della situazione soci e della difficoltà di trovare nuovi volontari, disposti a mettere a disposizione il loro tempo per le attività sociali della nostra associazione. Per quanto riguarda i soci, il tesoriere Scavone ha fatto un aggiornamento sulla questione. Purtroppo il numero dei soci è diminuito anche nel 2021, confermando un trend che, ormai, appare inarrestabile e comune a tutte le altre AIC territoriali. Inoltre, oltre ad esserci un continuo calo del numero dei soci, c'è anche un grande calo del numero delle strutture ristorative che aderiscono al progetto AFC di AIC Basilicata.

Infine, a margine della relazione, il presidente Laguardia ha ricordato il momento commovente svolto, in presenza, il 5 dicembre 2021, in occasione della consegna di una targa celebrativa a nome del direttivo e, certamente, di tutti i soci, al presidente Francesco Cioffredi che, dopo 17 anni di presidenza, quest'anno ha deciso di "mettersi di lato".

Inoltre l'assemblea dei soci, accogliendo la proposta del consiglio direttivo, ha deciso di rinviare ad ottobre le elezioni per il rinnovo del CD e di prorogarne l'attuale mandato. Questa decisione è stata presa per dare modo a nuovi volontari di avvicinarsi alla nostra associazione e di candidarsi per le prossime elezioni e poi per far sì che tutti gli adempimenti burocratici del nuovo Registro Nazionale Unico vengano completati e permettano di modificare tutte le informazioni relative agli Enti iscritti, nel rispetto dei tempi stabiliti dalla normativa.

Infine, nel corso dell'assemblea si è parlato anche di Card celiachia, progetto Alimentazione Fuori Casa, 5x1000 e task force creata da AIC per cercare di incrementare la raccolta di fondi con questo strumento, formazione su celiachia ed alimentazione senza glutine presso le scuole superiori. ♦