

Numero 1

Gennaio 2008

Quadrimestrale dell'AIC Piemonte Valle d'Aosta - Anno 2 numero 1 - 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. 011 3119902 Fax 011 3119910 - Impaginazione, grafica e stampa Mariogros - Torino.



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. 011 3119902

Segreteria Regionale AIC Piemonte Valle d'Aosta - Via Guido Reni 96/99 - Torino - Tel 011 3119902 Fax 011 3119910 - E mail: segreteria@aicipiemonte.it

Piemonte Valle d'Aosta

Comunica

Cari Soci,

nel corso dell'ultimo triennio l'Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta ha lavorato per la realizzazione di importanti obiettivi che si stanno rapidamente concretizzando. Sicuramente molto resta ancora da fare e numerosi sono al momento i traguardi da raggiungere, l'Associazione è in continua espansione e questo richiede una grande attenzione e un impegno costante nella direzione tracciata.

Il mandato dell'attuale Consiglio Direttivo Regionale è in scadenza e il 15 Marzo 2008 si terranno le elezioni del nuovo Consiglio Direttivo Regionale che, sulla base di importanti modifiche statutarie decise dall'Assemblea AIC Nazionale composta dalle 19 AIC Regionali, vedrà tra l'altro una maggior rappresentatività delle Province. I coordinatori provinciali saranno infatti eletti dai soci delle singole province, nell'ambito di assemblee elettive provinciali svolte nelle province stesse, ed entreranno a far parte del Consiglio Direttivo Regionale garantendo in tal modo la condivisione effettiva di tutto il territorio alle decisioni che si prendono per migliorare la qualità di vita del celiaco.

In considerazione di quanto sopra esposto invitiamo calorosamente tutti i soci a partecipare all'Assemblea Regionale Straordinaria del 16 Febbraio 2008 (modifica dello Statuto), all'Assemblea Ordinaria e al Congresso Regionale del 15 marzo 2008 e, per i Soci di ogni singola provincia, alle elezioni del proprio Coordinatore Provinciale, magari candidandosi per la carica e diventare quindi parte attiva nel continuare il grande lavoro finora svolto.

*Il Presidente
Claudio THOUX*

**SABATO 16 FEBBRAIO 2008
ASSEMBLEA REGIONALE
STRAORDINARIA**

in allegato convocazione



**In sintesi le principali modifiche
statutarie**

1. I Coordinatori Provinciali saranno eletti dai Soci di AIC Piemonte Valle d'Aosta di ogni singola provincia e entreranno di diritto a far parte del Consiglio Direttivo Regionale.
2. Elezione del Collegio dei Probiviri.
3. Elezione di un Revisore dei Conti.
4. Il Presidente rimarrà in carica tre anni e potrà essere rieletto consecutivamente una volta sola.

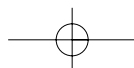
**SABATO 15 MARZO 2008
ASSEMBLEA ORDINARIA
E
CONGRESSO REGIONALE**

in allegato locandina



**In sintesi l'ordine del giorno
della Assemblea Ordinaria**

- 1) Approvazione bilancio consuntivo anno 2007 e preventivo anno 2008
- 2) Votazione del Coordinatore della Provincia di Torino (rivolta ai Soci della Provincia di Torino)
- 3) Votazione del Consiglio Direttivo Regionale (rivolta a tutti i Soci)
- 4) Votazione del Collegio dei Probiviri (rivolta a tutti i Soci)
- 5) Votazione di un Revisore dei Conti (rivolta a tutti i Soci)





CANDIDATURE

CONSIGLIO DIRETTIVO REGIONALE

LE CANDIDATURE DOVRANNO PERVENIRE alla Segreteria A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta entro e non oltre:

- il 16 Febbraio 2008 per le candidature dei Coordinatori Provinciali
- il 1° Marzo 2008 per il Consiglio Direttivo Regionale

dovranno essere inoltrate tramite:

1. e-mail con conferma di lettura (segreteria@aicipiemonte.it)
2. raccomandata con ricevuta di ritorno (A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta 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 A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta, maggiorenne e in regola con la quota associativa annuale

COLLEGIO DEI PROBIVIRI REVISORE DEI CONTI

LE CANDIDATURE DOVRANNO PERVENIRE alla Segreteria A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta entro e non oltre il 1° Marzo 2008 tramite:

- 1) e-mail con conferma di lettura (segreteria@aicipiemonte.it)
- 2) raccomandata con ricevuta di ritorno (A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta 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.

La carica può essere svolta a titolo di volontariato

CONVOCAZIONE DI ASSEMBLEA ELETTIVA PROVINCIALE E DELLA VALLE D'AOSTA

Riservata ai Soci AIC Piemonte Valle d'Aosta di ogni singola Provincia e della Valle d'Aosta

ALESSANDRIA

1° convocazione Venerdì 22 Febbraio 2008 alle ore 7,00 - Garello Mauro - Via Paolo Bocca 51/4 - Rivalta Bormida - (AL)

2° convocazione Sabato 23 Febbraio 2008 alle ore 16,00 presso il CSVA - Centro Servizi Volontariato - Via Vocheri 80 - Alessandria

AOSTA

1° convocazione Venerdì 22 Febbraio 2008 alle ore 7,00 - Belloro Gianpiero - Via Circonvallazione 108 - Verres (AO)

2° convocazione Sabato 23 Febbraio 2008 alle ore 15,00 presso la sede Diabetici Valle d'Aosta - Corso Saint Martin de Corleons 248 - Aosta

**ASTI**

1° convocazione venerdì 29 febbraio 2008 alle ore 7,00 - Dadone Silvia - Via Piana 285 - Frazione San Marzanotto - Asti

2° convocazione Sabato 1° Marzo 2008 alle ore 17,00 presso il Circolo Giuseppe Brusco - Via Piana 278/A - Frazione San Marzanotto - Asti

BIELLA

1° convocazione Venerdì 15 Marzo 2008 alle ore 7,00 - Sitzia Roberto - Via Umberto 7 - Vigliano Biellese (BI)

2° convocazione Sabato 16 Febbraio 2008 alle ore 16,00 presso il CSVB - Centro Servizi Volontariato - Via Tripoli 24 - Biella

CUNEO

1° convocazione Venerdì 29 Febbraio 2008 alle ore 7,00 - Sandrone Virginio - Borgata Tetti 33 Frazione Santa Maria - La Morra (CN)

2° convocazione Sabato 1° Marzo 2008 alle ore 10,00 presso l'Aula Magna Seminario Vescovile - Via Amedeo Rossi 28 - Cuneo

NOVARA

1° convocazione Giovedì 21 Febbraio alle ore 7,00 - Perron Cabus Favro Anna - Via XXIII Marzo 224 - Novara

2° convocazione Venerdì 22 Febbraio 2008 alle ore 20,30 presso il CSVN - Centro Servizi Volontariato - Via Monte Airolò 3 - Novara

TORINO

1° convocazione Venerdì 14 marzo 2008 alle ore 8,00 - Sede AIC Piemonte Valle d'Aosta - Via Guido Reni 96 int. 99 - Torino

2° convocazione Sabato 15 Marzo 2008 alle ore 10,00 presso il Centro Congressi Torino Incontra - Via Nino Costa 8 - Torino

VERCELLI

1° e 2° convocazione: verrà inviata una comunicazione scritta con indicazione della sede e degli orari

VERBANIA

1° convocazione Venerdì 22 Febbraio 2008 alle ore 7,00 - Capiello Gabriella - Piazza Fabbri 1 - Verbania Intra

2° convocazione Sabato 23 Febbraio 2008 alle ore 16,00 presso il Chiostrò (Famiglia Studenti) - Via Fratelli Cervi 14 - Verbania Intra

COORDINATORI PROVINCIALI

Vogliamo ancora porre l'accento sulle funzioni che questa nuova figura dovrebbe assolvere nell'ambito di ogni territorio provinciale e della Valle d'Aosta.

Come già detto, molti obiettivi un tempo irraggiungibili sono oggi realizzabili e lo dimostra il fatto che in alcuni luoghi sono già realtà, perchè la presenza di AIC in queste zone è maggiormente radicata. Abbiamo quindi deciso di porre le basi per consentirci di diffondere capillarmente ogni iniziativa, prestando altresì particolare attenzione alle esigenze territoriali.

Il Coordinatore Provinciale sarà colui/colei che dovrà strutturare un gruppo di lavoro affidando ad ogni membro un compito, individuando i Referenti Locali e i vari Responsabili Locali (mense collettive, ristorazione, ecc..). Tutto questo sarà possibile se nuovi volontari daranno la loro disponibilità a dedicare una parte del proprio tempo. Crediamo che anche poche ore di volontariato al mese possano, se svolte in modo professionale, risolvere molti dei problemi che ora una persona celiaca incontra nella vita sociale.

Quali sono le caratteristiche principali di un Coordinatore Provinciale? Certamente la capacità organizzativa e comunicativa, l'utilizzo del computer e la volontà di raggiungere determinati obiettivi.

Ci auguriamo che più persone presentino la loro candidatura. Ovviamente una sola sarà eletta, ma sarà affiancata da un gruppo di persone che potranno iniziare un percorso insieme.

Abbiamo per la prima volta inserito nell'ultima pagina l'attuale struttura di AIC Piemonte Valle d'Aosta e speriamo a mano a mano di poter pubblicare anche gli Organigrammi Provinciali.



SVILUPPI NELLA COLLABORAZIONE FRA REGIONE PIEMONTE - ASSESSORATO TUTELA DELLA SALUTE E SANITA' - E A.I.C.

Pubbllichiamo la comunicazione pervenutaci dall'Assessore Tutela della Salute e Sanità della Regione Piemonte Eleonora Artesio (già pubblicata sul n. 3/07 di Celiachia Notizie e riproposta per consentire ai nuovi soci di prenderne visione), in cui è evidenziato un percorso di collaborazione che negli anni ha consentito di porre le basi per i risultati che oggi si stanno concretizzando.

Nel testo sono citate molte delle problematiche che tanto stanno a cuore alle persone celiache: mense collettive e ristorazione pubblica (attuazione Legge 123/05) , possibilità di acquisto dei prodotti senza glutine in punti vendita diversificati, etichettatura degli allergeni.

Come Associazione non possiamo che porgere un ringraziamento per l'attenzione che da sempre ci è stata dedicata.

“Su proposta dell'Assessorato Tutela della Salute e Sanità, la Giunta Regionale ha recentemente approvato la Deliberazione n. 7 – 6807 del 10 settembre 2007, che consente ai soggetti affetti da celiachia l'acquisto di prodotti privi di glutine anche in strutture commerciali diverse da farmacie e negozi autorizzati alla vendita di presidi sanitari e prodotti dietetici e che autorizza il frazionamento del rimborso mensile in quattro buoni spesa.

Le modifiche apportate, che vanno ad integrare quanto previsto dalla DGR n. 77-32011 del 10 ottobre 1989, consentiranno la vendita di prodotti per celiaci in tutte le strutture commerciali presenti nella Regione Piemonte. L'aspettativa è che questa decisione possa consentire, come è stato osservato in altre Regioni, una riduzione del prezzo di vendita di tali prodotti determinando un maggior potere d'acquisto del buono spesa che potrà essere, in virtù del frazionamento, facilmente utilizzato in più strutture commerciali.

Questa iniziativa, concordata con l'Associazione Italiana Celiachia, rappresenta uno dei tanti esempi di proficua collaborazione tra l'Assessorato Regionale Tutela della Salute e Sanità ed AIC.

Da diversi anni la Regione Piemonte propone ed attua interventi a tutela dei soggetti con allergie ed intolleranze; una particolare attenzione è rivolta ai soggetti celiaci per una riconosciuta difficoltà che queste persone incontrano nell'ottenere alimenti privi di glutine in un contesto di preparazioni, produzioni e consumi alimentari che prevedono un utilizzo diffuso di cereali.

L'attività di tutela negli anni passati ha compreso:

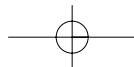
- azioni di controllo sugli alimenti, con campionamento di circa 200 prodotti destinati all'alimentazione per celiaci negli ultimi tre anni, per verificare l'assenza di glutine;
- attività d'informazione/formazione, attuata anche in collaborazione con AIC, indirizzata ad operatori della ristorazione collettiva, ad insegnanti e genitori;
- attivazione di gruppi di lavoro per la definizione di linee d'indirizzo e indagini conoscitive.

Più recentemente il Decreto Legislativo 114/2006, che attua la Direttiva 2003/89/CE (“direttiva allergeni”) ha definito l'obbligo di indicare in etichetta gli allergeni (tra cui il glutine) contenuti nei prodotti alimentari. Questa legge è estremamente importante perché impegna le imprese alimentari a definire misure appropriate ed efficaci per la valutazione del rischio allergeni nelle produzioni, ai fini di una corretta etichettatura dei prodotti ed informazione dei consumatori.

L'entrata in vigore di queste norme ha reso evidenti alcuni punti critici, come la difficoltà, specialmente per le aziende medio-piccole, di valutare e gestire il rischio allergeni.

I problemi di gestione della cross-contamination e la mancata definizione di soglie di tolleranza per l'allergene eventualmente presente negli alimenti hanno determinato, di fatto, un abuso di etichettature precauzionali. L'obiettivo di maggiore chiarezza, a garanzia per il consumatore allergico, indispensabile per evitare l'allergene “nascosto negli alimenti” non è stato, per ora, pienamente raggiunto; attualmente l'allergico o il celiaco si trova di fronte ad un abuso di etichettature precauzionali (“può contenere tracce di...”) che limita eccessivamente la scelta di alimenti.

Per cercare di intervenire su queste distorsioni, che tradiscono lo spirito della norma, nel programma di atti-



Piemonte Valle d'Aosta

vità dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL sono stati previsti per il 2007, in oltre 100 industrie alimentari, dei controlli per valutare la capacità di gestire il rischio allergeni e la corretta etichettatura dei prodotti, con campionamento dei prodotti aziendali. Sempre per il 2007 i SIAN hanno in programma, in tutte le ASL, degli incontri informativi indirizzati ai responsabili della ristorazione collettiva scolastica ed agli operatori della ristorazione pubblica (bar e ristoranti). Nel corso della formazione degli operatori SIAN è stato condiviso il materiale didattico su allergie ed intolleranze alimentari realizzato con la collaborazione dell'AIC Piemonte e sono state presentate le possibili collaborazioni tra SIAN ed AIC per la formazione degli operatori della ristorazione pubblica; si è parlato inoltre della possibile sperimentazione, in alcune ASL, di collaborazioni strutturate sul percorso "ristorazione AIC", definendo le possibili sinergie tra il Servizio Sanitario Regionale ed AIC per le attività di formazione e monitoraggio negli esercizi pubblici aderenti all'iniziativa.

Per la formazione dei ristoratori saranno utilizzati i fondi statali assegnati alla Regione Piemonte ai sensi dell'art. 5 della legge 123/05.

In applicazione dell'art. 4 della stessa normativa sono stati assegnati alla Regione Piemonte ulteriori fondi da destinare alle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e alle mense delle strutture pubbliche, che erogano pasti a soggetti affetti da celiachia.

L'attribuzione dei fondi si è rivelata piuttosto complessa, in ragione anche del numero dei potenziali destinatari in rapporto all'esigua somma da attribuire. Questi fondi non dovrebbero rappresentare un semplice rimborso per i pasti erogati nelle ristorazioni collettive, ma rappresentare invece un'opportunità per qualificare il servizio di preparazione e distribuzione delle diete speciali per garantire il diritto, per i soggetti celiaci, di ottenere pasti sicuri, equivalenti per quanto possibile a quelli previsti dal menu e senza oneri aggiuntivi.

Per raggiungere tale obiettivo, con Determinazione n. 146 del 18 settembre 2007, la Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte ha deciso di limitare, per il 2006, l'assegnazione di tali fondi alle mense delle scuole pubbliche che risultino aver somministrato, nel 2006, pasti a soggetti celiaci. I destinatari saranno individuati in base al censimento che i SIAN hanno effettuato nelle mense scolastiche presenti sul territorio piemontese e l'assegnazione dei fondi sarà vincolata all'impegno a qualificare il servizio di gestione delle diete speciali per celiaci, garantendo l'adeguatezza di strutture ed attrezzature e la formazione degli operatori.

La formazione degli operatori e la sensibilizzazione dei decisori e dei responsabili dei servizi mensa continueranno a essere punti chiave anche nella ristorazione collettiva e un'ulteriore occasione per continuare la sperimentata collaborazione tra SIAN ed AIC Piemonte nei programmi di attività del 2008".

Eleonora ARTESIO

RISULTATI DEL 5 PER MILLE ANNO 2006

ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA ONLUS

1.193.019,59 € quota totale

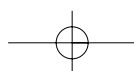
**aggiornati con le preferenze accordate alle Associazioni Regionali AIC
e alla Fondazione Celiachia**

Del 5 per mille si parlerà nel corso della prossima Assemblea Nazionale per definire, come previsto, la destinazione delle risorse fra le attività in cui l'A.I.C. è impegnata, con particolare attenzione alla ricerca scientifica e a quei progetti che maggiormente stanno a cuore ai celiaci e che possono migliorare la qualità della loro vita.

Di quanto verrà deciso sarà data dettagliata informazione nel numero di 1/2008 CN e attraverso il sito www.celiachia.it.

Un ringraziamento a tutti.

*Il Presidente Nazionale
Adriano PUCCI*





PERCORSO DI ATTUAZIONE DEL D.G.R. N. 7 - 6808 DEL 10/9/ 2007

nuovo utilizzo dei buoni spesa mensili nella Regione Piemonte

Leggerete queste comunicazioni nella seconda quindicina di gennaio, ma per varie esigenze (grafiche, festività natalizie e tempi postali) dobbiamo consegnare le bozze di AIC Comunica alla tipografia entro il 30 di novembre 2007. Sarà nostra cura inserire sul sito ed inviare tramite newsletter ogni eventuale aggiornamento.

Dal primo gennaio 2008 le ASL piemontesi consegneranno il nuovo documento di spesa mensile, frazionabile in quattro buoni, come previsto dalla deliberazione della Giunta Regionale approvata nel mese di settembre. Considerata l'importanza di questi provvedimenti per l'assistenza integrativa ai pazienti celiaci, in particolare per il fatto che i buoni potranno essere utilizzati presso qualsiasi struttura commerciale che richiederà la convenzione, l'Assessorato regionale alla Tutela della Salute e Sanità ha emanato una circolare destinata ad uniformare le procedure di gestione e di consegna dei nuovi documenti di spesa da parte delle Aziende Sanitarie. La Circolare è consultabile sul sito: www.regione.piemonte.it/sanita/farmaci/
È auspicabile che si realizzi, superata una prima fase di sperimentazione ed il necessario periodo di rodaggio, un'efficiente messa a regime di questa iniziativa. Invitiamo tutti i Soci a sensibilizzare le loro abituali strutture commerciali allo scopo di diffondere capillarmente il servizio.

In attesa di ulteriori sviluppi ci siamo documentati presso le tre regioni in cui queste norme sono già in vigore. Come potrete leggere, le regole sono differenti da regione e regione, tuttavia questo fa parte di una iniziale ed indispensabile sperimentazione. Siamo però certi che la strada imboccata sia quella giusta; aprire alla grande distribuzione significa facilitare la vita quotidiana dei celiaci e dei loro familiari, creare una concorrenza che possa aiutare a diminuire i costi troppo elevati dei prodotti senza glutine e al tempo stesso avere un maggior potere di acquisto.

Toscana

La Regione Toscana fu la prima regione a introdurre, il 21 Novembre 2005, la possibilità di acquistare i prodotti senza glutine anche nella grande distribuzione, suddividendo il buono mensile in buoni da 10,00 Euro cadauno. Iniziò una sperimentazione attraverso il coinvolgimento di due ASL (Firenze e Livorno) ed i supermercati e ipermercati di Unicoop Firenze e Unicoop Tirreno.

A distanza di un anno dall'inizio della sperimentazione (12 mila buoni emessi dall'ASL di Firenze, con una crescita esponenziale nella seconda parte del 2006), si è esteso il progetto ad altre ASL e altre catene della grande distribuzione si sono dette interessate e pronte a far decollare il progetto nei loro punti vendita. I buoni spesa sono oggi spendibili per l'acquisto dei prodotti senza glutine direttamente alla cassa ed il loro importo viene detratto dal totale dei prodotti acquistati.

Emilia Romagna

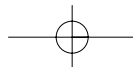
Possibilità di acquisto nei centri commerciali da Gennaio 2007. La delibera è operativa dal mese di Aprile 2007, nei supermercati Coop Adriatica, Coop Estense e Nordiconad con circa 20 punti vendita.

Ogni buono contiene codici a barre adatti alla lettura ottica e differenziati a seconda del punto vendita prescelto (Farmacie, Coop, Nordiconad). I buoni sono spendibili direttamente alla cassa dei sopra indicati punti vendita.

Liguria

Nel novembre 2006 veniva sancito il diritto all'acquisto dei nostri prodotti anche nei centri commerciali. Nell'estate 2007 la delibera è diventata operativa, inizialmente nell'ambito dell'ASL 3 Genovese e solo nei supermercati ed ipermercati della Coop. L'ASL 3 ha espressamente richiesto l'apposizione delle fustelle e dal mese di dicembre il buono spesa è stato suddiviso in buoni dell'importo di € 20,00 cadauno. La Coop, a sua volta, chiede ai clienti di apporre le fustelle sulle certificazioni di spesa rilasciate dall'ASL e di consegnare il documento al punto di ascolto per il rimborso.

Elda ANGELINO



Piemonte Valle d'Aosta

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

Pubblichiamo la comunicazione pervenutaci dall'Assessore della Sanità Salute e Politiche Sociali Dottor Antonio Fosson. Il Progetto di cui si tratta è un'importante iniziativa al fine di diffondere la conoscenza di una corretta preparazione di un pasto senza glutine. Siamo certi che questo sarà l'inizio di un percorso per attenuare o eliminare i problemi che ancora accompagnano la vita sociale di una persona celiaca.

Gianpiero BELLORO
e il Gruppo di Volontari della Valle d'Aosta

“In ottemperanza all'articolo 5 della Legge Quadro sulla Celiachia (Legge 123/05) l'Assessorato alla Sanità della Valle d'Aosta e l'Azienda USL Valle d'Aosta SIAN, in collaborazione con l'ADAVA – Associazione degli Albergatori Valle d'Aosta - e l'A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta, attueranno un Progetto Formativo di sensibilizzazione sulla celiachia per gli operatori delle strutture turistico-ristorative.

L'iniziativa si pone quale obiettivo la conoscenza della celiachia e la creazione di una catena di esercizi informati e preparati che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari delle persone intolleranti al glutine. Il Corso Formativo di 1° livello si è tenuto lunedì 3 dicembre 2007 presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Châtillon (AO) e ha avuto la durata complessiva di 8 ore (una parte medica, una teorica e una pratica).

Per i partecipanti che ne faranno richiesta seguirà, presso ogni singola struttura, l'attività di completamento della formazione a cura del SIAN e di A.I.C. Al termine della formazione gli esercizi potranno essere inseriti nel network dei Locali Informati A.I.C.”.

Antonio FOSSON

MENSE UNIVERSITARIE

In relazione alla possibilità di richiedere un pasto senza glutine nei ristoranti universitari della Regione Piemonte, siamo lieti di comunicarvi che abbiamo ricevuto in data 13 Luglio 2007 la risposta ufficiale dell'EDISU (Ente per il Diritto allo Studio Universitario) a firma del Direttore (la comunicazione è stata a suo tempo inserita sul nostro sito www.aicpiemonte.it e inviata tramite newsletter):

“Relativamente a quanto da Voi segnalato, nella corrispondenza del 5 luglio 2007, Vi informiamo che questo Ente, nell'intento di soddisfare le esigenze degli studenti affetti da celiachia si sta attivando affinché, dal prossimo anno accademico, i ristoranti universitari possano distribuire pasti adatti ai celiaci.

Sarà indispensabile che l'utenza provveda alla richiesta di questo particolare pranzo, con il dovuto anticipo e con chiara diagnosi dell'intolleranza al glutine”.

Per informazioni: www.edisu.piemonte.it

Fare click in alto sul riquadro RISTORAZIONE

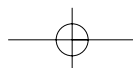
Fare click sul lato sinistro: RISTORANTI E SERVIZI CONVENZIONATI

- [Regolamento per l'accesso](#)
- [Modulo di prenotazione](#)

Attualmente è in funzione il Ristorante Universitario di Via Castelfidardo 30/A

Gli altri ristoranti universitari si attiveranno a fronte di una specifica richiesta: per informazioni:
Signora Anna Maria MION – EDISU – telefono 011 6531105.

Rosalba FRUS





SQUADRA DI CALCIO

... ormai a fine 2007

Il 2007 è stato decisamente un ottimo anno:

- è nata la squadra di calcio
- abbiamo partecipato ai campionati nazionali di Montecatini con risultati degni di nota
- siamo andati a giocare a Milano contro l’A.I.C. Lombardia
- siamo iscritti ad un campionato invernale di calcio a 8.



Il numero dei giocatori è salito a 21 elementi: un gruppo simpatico e variegato. L’entusiasmo intorno alla squadra è in continua crescita e sta contagiando anche i più scettici.

Abbiamo un logo ed un sito internet ricco di immagini, di articoli sulla squadra e sulle singole partite. Il sito è raggiungibile dalla pagina dell’Associazione Regionale o digitando direttamente:

<http://www.aicpiemonte.it/aic-calcio/>

Il gruppo calcio è diventato un valore aggiunto alla nostra Associazione, con lo scopo di trasmettere – divertendo - entusiasmo e fiducia nei ragazzi e non, di parlare e far parlare di celiachia; basti pensare a tutte le squadre incontrate fino ad ora, a tutti i contatti intercorsi per organizzare e partecipare a partite di vario genere insomma, a prescindere dai risultati, la nostra partecipazione è stata importante.

Siamo riusciti a fare tutto questo anche grazie alle sponsorizzazioni ottenute ed ora ci stiamo preparando per l’evento che definirei “la ciliegina sulla torta”:

un triangolare di calcio che vedrà la partecipazione, oltre alla nostra squadra, di una selezione di attori e la rappresentativa dei calciatori ex granata.

Il triangolare si svolgerà nella primavera del 2008 presso lo stadio comunale di Rivarolo Canavese.

Interverrà la Prof.ssa Cristiana Barbera dell’Azienda Sanitaria Ospedaliera O.I.R.M. – S.Anna Dipartimento Struttura Complessa di Gastroenterologia ed Epatologia.

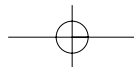
L’incasso verrà infatti devoluto a favore di un progetto dell’Ospedale Infantile Regina Margherita:

“Progetto di screening per la diagnosi di celiachia nei donatori di sangue”.

Durante il Congresso Regionale dell’A.I.C. Piemonte Valle d’Aosta di Marzo ci sarà la presentazione ufficiale della manifestazione con data, programma e svolgimento delle partite. E’ previsto inoltre l’intervento del Presidente dell’Associazione Calciatori ex-granata Natalino Fossati.

La partecipazione a questo evento, e soprattutto alla vita dell’Associazione, farà tutti noi felici per il lavoro svolto fino ad ora e ci darà nuovo entusiasmo per fare ancora di più nel rendere la celiachia alla portata di tutti. Non mi resta che darvi appuntamento al prossimo Congresso Regionale e ricordarvi che dal 31 Maggio al 2 Giugno 2008 la nostra squadra sarà presente ai Campionati Italiani A.I.C., organizzati dall’A.I.C. Campania.

Emilio D’ELISO



Piemonte Valle d'Aosta

NOVITÀ 2008!!! PROGETTO SPERIMENTALE A TORINO E ALBA (CN)

A.I.C. PIEMONTE VALLE D'AOSTA PROPONE SERATE DI MUTUO AIUTO PER I SOCI NEO DIAGNOSTICATI E A RICHIESTA PER COLORO CHE NE SENTISSERO LA NECESSITA'.

Se siete stati diagnosticati da poco, vi siete iscritti all'A.I.C. , avete ricevuto le prime indicazioni su come affrontare la nuova dieta ma ora vorreste confrontarvi con qualcuno che come voi é celiaco, magari un po' più esperto di voi, che ha già affrontato alcune situazioni (mense, viaggi, cene con gli amici, acquisti...) allora possiamo trovarci mercoledì 6 Febbraio 2008 a Torino e il 1° Febbraio ad Alba (CN) – dalle ore 20,00 alle 22,00

**L'iniziativa avrà cadenza mensile: il primo mercoledì di ogni mese a Torino
il primo venerdì di ogni mese ad Alba (CN).**

Per partecipare é necessario prenotarsi presso la segreteria che vi indicherà anche la sede dell'incontro.

La precedenza sarà data alle persone diagnosticate da poco o a coloro che si trovassero a vivere nuove situazioni (es. adolescenza). Vi aspettiamo!

SAGRA DEL PESCE

Domenica 11 Maggio, in occasione della Sagra del Pesce, l'A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta organizzerà una gita in autopullman a Camogli (Genova) dove, in una scenografia naturale pittoresca ed esclusiva, la padella più grande del mondo friggerà pesce per gli ospiti ed i villeggianti durante la festa più tipica della Liguria. Nel contempo anche quest'anno nel borgo di Ruta di Camogli si friggerà il pesce "senza glutine" che verrà offerto gratuitamente a tutti i partecipanti. Finita la degustazione si potrà visitare la splendida cittadina. L'iniziativa è organizzata da A.I.C. Liguria.

Il costo di partecipazione è di 15,00 euro.

La partenza da Torino è prevista alle ore 7 presso il Terminal Bus di C.so Vittorio Emanuele 131 H

Nel caso le province raggiungessero il numero sufficiente per formare il pullman il luogo di partenza vi verrà comunicato.

Le prenotazioni si possono effettuare dal 1° febbraio 2007 al 29 febbraio 2007

(Segreteria AIC - tel. 011-3119902 - e-mail segreteria@aicpiemonte.it)

QUOTA ASSOCIATIVA

PRIMA ISCRIZIONE: la quota associativa è pari a Euro 33,00.

Nel caso in cui si richieda l'invio del materiale presso la propria abitazione si devono aggiungere Euro 6,00 per spese postali, quindi Euro 39,00.

RINNOVO ANNUALE: il rinnovo annuale (33,00 Euro) deve essere effettuato entro il 31 Marzo di ciascun anno (si allega il bollettino postale).

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

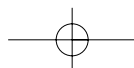
tramite posta sul conto corrente postale 35714104 intestato all'A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta,

oppure

tramite bonifico bancario Intesa-San Paolo fil. di Torino 25 – IBAN IT56 W030 6901 0641 0000 0109 178.

Invitiamo tutti i nuovi iscritti a farci pervenire via fax la ricevuta del pagamento della quota. Al ricevimento del materiale vi preghiamo di inviare via fax la scheda anagrafica socio.

Ricordiamo a tutti i soci che il numero della tessera socio è riportato sulla busta accanto al proprio nome e cognome su ogni comunicazione inviata dall'Associazione.





PROGETTO ALIMENTAZIONE FUORI CASA (AFC)

Il Progetto Alimentazione Fuori Casa nasce dall'esigenza dell'Associazione Italiana Celiachia di creare una catena di esercizi informati sulla celiachia che possano offrire un servizio idoneo alle necessità alimentari dei celiaci.



Del Progetto fanno parte: Progetto Ristorazione, Progetto Gelaterie, Progetto B&B e Progetto Alimentazione in Viaggio (questo ultimo Progetto è seguito a livello nazionale).

I nuovi inserimenti e le cancellazioni sotto riportati si aggiungono all'elenco pubblicato sul numero n. 2/07 di "A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta Comunica".

Attualmente i locali informati in Piemonte Valle d'Aosta sono 109.

RISTORANTI

Cancellazioni:

Bar Leon d'Oro di Salassa (TO) non è più un locale informato in quanto è venuta meno la disponibilità.

Inserimenti:

Alessandria e Provincia

Agriturismo Cascina Battignana

Cascina Battignana 1 – San Sebastiano Curone (AL) - 0131-786252

Asti e Provincia

Agriturismo Stella Polare

Villanova d'Asti – Via del Copello, 29 - 0141-946245

Enoteca Caffè Roma

Costigliole d'Asti – Piazza Umberto I - 0141-966544

Biella e Provincia

Trattoria Monte Cucco

Via A. Robello 82 – Pralungo-Frazione S. Eurosia (BI) – 015-444223

Bar Tavola Calda Caffè Rivetti

Via Repubblica 10/a – Biella – 380-3186988

Cuneo e Provincia

Ristorante Spaghetoteca Campoleone

Località Manera 6 – Benevello (CN) – 0173-529034

Ristorante da Mario

Via Emanuele Filiberto 2 – Cuneo – 0171-602088

Agriturismo Cascina Vrona

Frazione Sant'Anna 6 – Monteu Roero (CN) – 0173-90629

Ristorante La Rosa dei Vini

Loc. Parafada 4 - Serralunga d'Alba (CN) – 0173-613219

Ristorante Eremo della Gasprina

Borgata Cappallotti 2 – Santa Maria di La Morra (CN) – 0173-50498 – 335-5287967

Hotel Ristorante La Cascina di Villa Due

Via Regione Oltretanaro 16 – Narzole (CN) 0173-776277

Ristorante Osteria Primi Dolci

Piazza San Sebastiano 30 – Cervere (CN) – 0172-474471

Ristorante Eden

Strada Bandiroto 4 – Pocapaglia (CN) – 0172-473351

Ristorante La Salinera

Via IV Novembre 19 – Grinzane Cavour (CN) – 0173-262915

Ristorante Osteria Al Buontempo

Via Cuneo 3 – Alba (CN) - 0173-442980

Ristorante Due Lanterne

Borgata Molino 15 - Verduno (CN) – 0172-470127

Ristorante Trattoria Pane e Vino

Via Moglia 12 – Cherasco (CN) – 0172-489108

Ristorante Hotel Ai Tardi

Via San Sebastiano 81 – Diano d'Alba (CN) – 0173-69403

Torino e Provincia

Ristorante Pizzeria Noè

Via Guala 120 – Torino – 011-3174520

Ristorante Pizzeria Fahrenheit 451

Via Cavour 46 – Alpignano (TO) – 011-9787379

Ristorante Albergo Macumba

Corso Torino 151 – Pinerolo (TO) – 0121-374115

Ristorante Pinocchio

Via Roma 3 – Pino Torinese (TO) – 011-842451

Verbania e Provincia

Pizzeria Ristorante Rosa dei Venti

Via Sempione 57 – Crevoladossola (VB) – 0324-33570

BED & BREAKFAST

Cancellazioni:

B&B Ico's Lodge di Sauze d'Oulx per il venir meno della disponibilità.

Inserimenti:

Verbania e Provincia

Hotel Ancora

Referente: Ragazzoni Tania

Indirizzo: Corso Mameli 65 – Verbania

Telefono: 0323-53951

Sito internet: www.hotelancora.it

Numero di Camere: 36

Prezzo: singola Euro 107 – doppia Euro 137 – tripla Euro 187 – quadrupla Euro 209

Il Tiglio

Referente: Silloli Roberto

Indirizzo: Via Deseno 3/5 – Domodossola (VB)

Telefono: 0324-249306

Sito internet: www.bb-tiglio.com

Periodo di Chiusura: dal 30/10 al 10/12 e dal 27/12 al 1/3

Numero di Camere: 2

Prezzo: Euro 45; 65; 80; 100

GELATERIE

Cancellazioni:

Gelateria Da Biagio di Vigone per il venir meno della disponibilità.

Inserimenti:

Alessandria e Provincia

Gelateria Soban

Via San Lorenzo – Alessandria - 0131-445255



NUOVI PROGETTI

Progetto Fattorie Didattiche A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta

Nell'anno 2007 abbiamo organizzato in collaborazione con Il Servizio di Ristorazione Scolastica Divisione "Servizi Educativi", 4 Corsi "Celiachia nel Contesto Scuola" che ha visto coinvolti un centinaio tra educatori ed insegnanti delle scuole materne ed elementari del comune di Torino.

Durante questi incontri è emersa l'esigenza di strutturare un corso di informazione che coinvolga le Fattorie Didattiche, cioè gli Agriturismo che abitualmente ospitano le scuole per promuovere il valore educativo delle esperienze in campagna; agricoltura-scuola diventa così un binomio di fondamentale importanza per l'impostazione di un'adeguata azione formativa dei più giovani.

Prevediamo di organizzare questa attività nel Febbraio 2008 in collaborazione con il Consorzio Regionale Agriturismo Piemonte.

Progetto Cuochi Nuovi SIAN ASL 19 Asti A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta

Come già presentato nel numero 1 di Celiachia Notizie (Marzo 2007):

l'obiettivo principale del progetto, finanziato dalla Regione Piemonte, è il miglioramento delle

conoscenze degli alimentaristi in materia di manipolazione e preparazione degli alimenti, finalizzato da un lato alla sicurezza igienica, quindi alla prevenzione delle MTA (malattie trasmesse dagli alimenti) e dall'altro alla sicurezza degli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari come la celiachia.

Presto 4 strutture di Asti e provincia entreranno nel network (sito Nazionale www.celiachia.it e Guida Alimentazione Fuori Casa) e saranno monitorate e costantemente aggiornate in sinergia tra il SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL 19) e A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta.

I risultati del progetto saranno presentati ad un congresso che si terrà il 19 febbraio 2008.

Progetto Pizzerie

In considerazione dell'importanza che le stesse hanno nella vita dei giovani celiaci e non solo, l'anno 2008 sarà particolarmente dedicato a questo progetto. Coinvolgeremo le associazioni di categoria e le istituzioni regionali al fine di incrementare il numero delle strutture informate presenti nel nostro network.

*Lucia FRANSOS
Marina ZULIAN*

PUNTI VENDITA

Si riportano di seguito le farmacie che si aggiungono all'elenco del numero precedente. Si ricorda che in ogni farmacia è possibile ordinare i prodotti senza glutine.

Torino e Provincia

Farmacia Vecco - Piazza Marconi 14 – Grugliasco (TO) – 011-781070

Farmacia San Giuseppe - Piazza Umberto 1° 10 – Orbassano (TO) – 011-9002254

Ecco i negozi che si aggiungono all'elenco del numero precedente.

Torino e Provincia

Centro Dietetico Sanitario (C.D.S.) - Corso Dora 14 A – Avigliana (TO) - 011-9366507

Mandira - Via Roma 51 – Oulx – 0122-831807

Fashion Food - Via Cernaia 3B – Moncalieri (TO) – 011-6406775

Supercibarius - Via Domodossola 9 – Torino – 011-7509973

Verbania e Provincia

Purquapà - Via San Vittore 58 – Intra (VB) – 334-5219579



PROGETTO MENSE COLLETTIVE E "IN FUGA DAL GLUTINE"

Abbiamo più volte trattato di quanto sia rilevante nella vita di tutti noi il momento del pasto, sia esso in ambito scolastico (mense scolastiche), lavorativo o tempo libero (mense aziendali, ristoranti, pizzerie, bar...). La non conoscenza delle problematiche legate alle intolleranze alimentari, può discriminare e rendere difficile l'integrazione della persona celiaca o può compromettere l'osservanza della dieta con conseguenze sfavorevoli.

A tal proposito, un contributo importante per il superamento di questi condizionamenti deriva dall'attuazione della legge 4 luglio 2005 N. 123, norme per la protezione dei soggetti affetti da celiachia. Questa legge evidenzia dei punti che da sempre A.I.C. ha ritenuto primari fra le sue attività.

Ci siamo impegnati molto rispetto:

- all'assistenza alle imprese di catering fornitrici di pasti destinati ai ragazzi celiaci e alle mense collettive in generale con valutazione dei rischi e attuazione di piani di autocontrollo per evitarli;
- alla formazione di alimentaristi con corsi mirati ad essi;
- alla formazione di tutto il personale delle mense scolastiche, sino agli addetti alla distribuzione dei pasti stessi;
- alla formazione del personale docente e non docente all'interno delle scuole.

In riferimento a questi ultimi punti sono stati effettuati numerosi corsi su tutto il territorio regionale e altre date sono programmate per i prossimi mesi (per le date visitare il nostro sito: www.aicpiemonte.it).

Ma l'A.I.C. non si ferma mai.

Come già preannunciato, al fine di promuovere la conoscenza e la condivisione della "condizione celiaca", è stato presentato un gioco rivolto alle classi IV e V elementare: IN FUGA DAL GLUTINE.

Si tratta di un maxi gioco dell'oca per mezzo del quale i ragazzi impareranno, divertendosi, a conoscere l'alimentazione del compagno/amico celiaco.

Questo strumento si inserisce agevolmente all'interno del programma scolastico (scienze: alimentazione e corpo umano).

Coloro i quali desiderassero organizzare questo evento all'interno della loro classe o scuola, in accordo con gli insegnanti, potranno farne espressa richiesta scrivendo a:

e-mail: segreteria@aicpiemonte.it

rif. progetto IN FUGA DAL GLUTINE att.ne Sig.ra Fabrizia Miola.

Sperando di incontrarvi, numerosi e giocosi...

Fabrizia MIOLA

E-MAIL SOCI: CREAZIONE NEWSLETTER

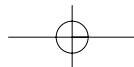
E' nostra intenzione fornire in tempi rapidi segnalazioni relative alle modifiche al prontuario, alle iniziative dell'associazione o informazioni e notizie di particolare interesse.

E' stata pertanto realizzata una newsletter periodica, inviata via e-mail dall'indirizzo news-AIC@aicpiemonte.it.

Ricordiamo quindi a quanti fossero interessati di inviare l'indirizzo e-mail alla casella di posta segnalata sopra (news-AIC@aicpiemonte.it) inserendo come oggetto: "NUOVO INDIRIZZO E-MAIL SOCIO", in modo da consentirci di completare la rubrica degli indirizzi. A tutela dei dati per la privacy, vi informiamo che il loro trattamento verrà gestito dall'A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta.

A tale casella vi chiediamo anche di inviare da ora in poi le eventuali variazioni del vostro indirizzo e-mail, o la volontà di non ricevere più la newsletter.

Stiamo ancora lavorando per trovare le modalità più idonee per fornire un servizio efficace, per cui ci scusiamo se sino ad oggi non siamo ancora riusciti a raggiungere in tempi rapidi quanti ci hanno segnalato l'indirizzo.



NOTIZIE DAI REFERENTI PROVINCIALI

Festa del riso

A Novara, il 27 Giugno 2007 in piazza della Repubblica, l'A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta ha partecipato alla "4th Temperate Rice Conference" indetta da Promoriso per diffondere la conoscenza della celiachia. Ci siamo proposti con sacchetti di riso personalizzati e assaggi di gorgonzola su crackers della Happy Farm. Sebbene la manifestazione si sia svolta in settimana ha visto il passaggio di italiani, argentini, brasiliani, americani, colombiani, ungheresi, russi....

Abbiamo così potuto confrontarci con la celiachia nel mondo.

Al termine una buona risottata al gorgonzola, per gli addetti ai lavori, ha chiuso (alle ore 24) la manifestazione.

Anna FAVRO e il Gruppo di Volontari della Provincia di Novara

Salone del Biscotto Piemontese

Ad Alessandria, nei due giorni e mezzo trascorsi al 3° Salone del Biscotto Piemontese molta gente è venuta a far visita allo stand.

Sono stati apprezzati gli amaretti e i pasticcini distribuiti, ma soprattutto gradita la possibilità di raccontare ed ascoltare allo stesso tempo le gioie e i dolori dell'essere celiaci.

Diversi celiaci hanno chiesto informazioni ed hanno chiesto di essere sensibilizzati per altre iniziative di questo genere. A tutti i bambini, più timidi nell'avvicinarsi allo stand, sono stati regalati i palloncini dell'Associazione.

Ai più piccoli i dolcetti sono piaciuti moltissimo e diverse famiglie sono ripassate per fare il bis dell'assaggio.

Al banco si sono presentate anche persone non celiache che avevano sentito parlare di celiachia e, pur non conoscendo il problema a fondo, erano curiose di capire se i celiaci mangiassero cose gradevoli al palato.

Giornalisti di riviste di cucina si sono avvicinati dando garanzia di collaborazione nel sensibilizzare gli operatori del settore. Pasticceri si sono fermati, fornendo i loro riferimenti, forse attratti dalla possibilità di ampliare i servizi disponibili per il cliente, di certificare e in qualche modo aumentare la qualità dei loro prodotti.

Amici e parenti di celiaci impossibilitati a venire si sono resi portavoce per capire che cosa proponeva lo stand. Insomma un risultato inaspettato, tante persone che hanno accolto l'iniziativa e molto volentieri hanno chiesto di ricevere ogni tipo di notizia sulle prossime attività proposte.

Mauro GARELLO e il Gruppo di Volontari della Provincia di Alessandria

Fiera del Tartufo di Alba

Durante la Fiera Internazionale del tartufo di Alba, giunta alla 77/a edizione, l'Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta, a conferma della varietà delle proposte, si è presentata unendo alla rassegna gastronomica momenti di forte interesse capaci di stupire i visitatori.

Presenti tutte le domeniche di Ottobre, presso gli stand, i volontari dell'A.I.C. hanno proposto degustazioni di prodotti alimentari dedicati a chi deve escludere il glutine dall'alimentazione.

Gli incontri tematici, mirati ad una precisa informazione alimentare, sono stati abbinati ad un incontro degustativo correlato al prodotto presentato, rendendo possibili gli assaggi di birra, pizza e dolci anche a coloro che non conoscono questa intolleranza. Di particolare rilevanza è stata la partecipazione del pizzaiolo Marco Amoriello, tre volte campione del mondo, che ha preparato in loco la pizza senza glutine nel pieno rispetto della tradizione partenopea, tra l'entusiasmo dei visitatori.

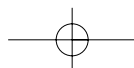
L'apprezzamento unanime è giunto dal folto pubblico soffermatosi presso la nostra area per condividere emozioni di partecipazione e porre numerose domande ai volontari dell'A.I.C..

Ci preme sottolineare che la nostra presenza associativa è stata determinante per stimolare futuri interventi, favorendo la collaborazione e lo scambio di informazioni, sollecitando nuove iniziative, necessarie per proporci e far conoscere che cos'è la celiachia e cosa si possa fare in tale direzione per migliorare la qualità della vita dei soggetti celiaci.

Da parte nostra il confronto fra le persone ci ha ulteriormente orientato a proseguire verso nuovi obiettivi che elaboreremo, traducendo le motivazioni in energie operative, per ottenere in futuro ulteriori consensi e proficui risultati.

Grazie...

Barbara e Virginio SANDRONE e il Gruppo dei Volontari della Provincia di Cuneo





Prosegue la pubblicazione di ricette senza glutine, ringraziamo quanti hanno inviato ricette e consigli e rinnoviamo l'invito a partecipare alla rubrica.

L'ANGOLO DELLE RICETTE

Bugie (o chiacchiere)

una ricetta di Dante Crocco della Pizzeria "Pentegallo" di Beinasco - TO

Ingredienti:

180 gr. di farina senza glutine, n. 1 uovo, 25 gr. di burro, 25 gr. di zucchero, 50 cc. di vino bianco, 5 gr. di lievito chimico, 1/2 cucchiaino (da caffè) di rum, un pizzico di sale, olio di semi o strutto per friggere, zucchero a velo (fra quelli consentiti) per guarnire.

Procedimento:

Portare a temperatura ambiente tutti gli ingredienti, setacciare la farina in una ciotola e aggiungere tutti gli ingredienti, lavorare bene il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Lasciare riposare l'impasto coperto per circa 15 minuti. Stendere l'impasto fino ad ottenere una sfoglia sottile e tagliarla a strisce di circa 8 per 5 cm utilizzando la rondella tagliapasta.

Scaldare in una pentola l'olio e depositarvi le bugie facendole dorare da entrambi i lati.

A cottura ultimata adagiare le bugie su carta assorbente e spolverarle di zucchero a velo.

Torta di nocciole

una ricetta di Stefano Brinatti del Ristorante "La Birba" - Catering "Il Briccone" di Torino

Ingredienti:

120 gr. di nocciole tritate, 100 gr. di farina senza glutine, 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio, 1/2 tazzina di caffè, 130 gr. di burro, 5 uova intere, 150 gr. di zucchero, un pizzico di sale, 1/2 bicchiere di latte fresco.

Procedimento:

Montare i rossi d'uovo con lo zucchero, aggiungere il bicarbonato, un pizzico di sale e il burro ammorbidito.

Incorporare le nocciole precedentemente tritate, aggiungere il caffè, il burro e (con un setaccio) la farina a poco a poco aiutandosi con il latte.

A parte montare a neve i bianchi d'uovo ben sodi.

Solo alla fine unire all'impasto i bianchi d'uovo montati a neve con il supporto di una frusta per non sgonfiare il tutto.

Versare in uno stampo da torta da 35 cm di diametro e infornare a 180° per 30/35 minuti.

IN PROGRAMMAZIONE NUOVI CORSI DI CUCINA

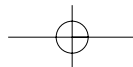
Nel mese di Febbraio 2008 dalle ore 14,00 alle ore 18,30 si terrà presso il Museo del Gusto - Aula Magna - Via Principe Amedeo 42/A - Frossasco (Torino) un laboratorio di cucina dove verranno preparate pizze, focacce, pasta fresca e torte, organizzato e tenuto dai Volontari A.I.C. del Pinerolese con la collaborazione di una dietista A.I.C. (capienza max 30 persone). Il laboratorio è rivolto ai Soci del Pinerolese. Ulteriori informazioni e prenotazioni presso la segreteria AIC (011 3119902)

Stiamo programmando in collaborazione con la Ditta Molino Rivetti - Il Pane di Anna, dei nuovi Corsi di Cucina nelle province di Biella, Cuneo, Novara e Verbania.

Le date per ora definite sono le seguenti (ulteriori delucidazioni sul sito www.aicpiemonte.it, tramite newsletter e presso la Segreteria A.I.C.)

Cuneo: sabato 29 marzo 2008
Verbania: sabato 12 aprile 2008
Novara: sabato 17 maggio 2008
Biella: sabato 24 maggio 2008
Alessandria: sabato 7 giugno 2008

N.B. I CORSI SONO GRATUITI. LE PRENOTAZIONI DOVRANNO PERVENIRE ALLA SEGRETERIA AIC (011 3119902). LE ISCRIZIONI SI CHIUDERANNO 10 GIORNI PRIMA DELL'INIZIO DI OGNI SINGOLO CORSO.



SPORTELLI DI CONSULENZA GRATUITI

Tutti gli sportelli di consulenza devono essere prenotati telefonando alla segreteria 011.3119902.

SPORTELLO MEDICO

La Prof.ssa Nicoletta Ansaldo Balocco effettua incontri tutti i mercoledì, dalle ore 14,00 alle ore 16,00 in Sede mentre dalle ore 16,00 alle ore 16,30 risponde alle telefonate degli Associati sempre su prenotazione.

SPORTELLO DIETISTA

La dietista Lucia Fransos effettua gli incontri dello sportello il mercoledì dalle ore 14,00 alle ore 16,00, una volta ogni 15 giorni.

SPORTELLO PSICOLOGICO

BIELLA

Dott.ssa Valentina Furno - Psicologa clinica -

SEDE: Centro Servizi del Volontariato - Via Tripoli n. 24 - Biella

ORARIO: ogni secondo giovedì del mese

“Pronto Celiachia” (sportello Telefonico d'Ascolto) dalle ore 16,00 alle 17,30

NUMERO TELEFONICO 015 8497377

(il centralinista girerà la vostra chiamata)

“Consultazione di persona” dalle ore 17,30 alle 19,00

PER PRENOTAZIONI - 349 5279880 -

(dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 12,00 e dalle ore 14,00 alle 19,00)

TORINO

Dott.ssa Pamela Guccione - Psicologa clinica

SEDE: AIC Piemonte Valle d'Aosta - Via Guido Reni, 96 int 99

ORARIO: il secondo e l'ultimo giovedì del mese (tranne luglio che rispetterà le seguenti date: 5 e 19 luglio)

“Pronto Celiachia” (sportello d'Ascolto Telefonico)

NUMERO TELEFONICO 011 3010917

“Consultazioni di persona”: il primo venerdì del mese dalle ore 13,30 alle 15,30

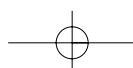
PER PRENOTAZIONI 011 3119902

Ricordiamo che a causa di alcune defezioni avute allo sportello di Torino, si chiede di confermare l'appuntamento entro le ore 12.00 del giorno precedente, **in caso di mancata conferma l'appuntamento viene automaticamente annullato.**

ORARIO SEGRETERIA SEDE DI TORINO

La segreteria, con sede in Torino - Via Guido Reni, 96 int. 99 - tel. 011 3119902 - fax 011 3119910, è aperta ai soci nei seguenti orari:

	MATTINO	POMERIGGIO
LUNEDÌ	9,00 – 12,00	–
MARTEDÌ	9,00 – 12,00	–
MERCOLEDÌ	9,00 – 12,00	17,00 – 19,00
GIOVEDÌ	9,00 – 12,00	–
VENERDÌ	–	16,00 – 18,00





ORARIO UFFICI DI NOVARA E AOSTA

UFFICIO DI NOVARA

Via Giulietti, 3 - telefono 0321 331315 - cellulare 328 7364155

Orari:

Lunedì pomeriggio dalle ore 15,30 alle ore 18,30

Venerdì mattina dalle ore 10,00 alle ore 12,00.

UFFICIO DI AOSTA

Presso la Sede Associazione Diabetici Valle d'Aosta di Corso Saint Martin de Corleans, n. 248

Referente Gianpiero Belloro - telefono 335 7085442

È aperto **il primo lunedì del mese** dalle ore 20,30 alle ore 22,30.

STRUTTURA A.I.C. PIEMONTE VALLE D'AOSTA

Consiglio Direttivo Regionale

Presidente: C. Thoux

Vicepresidente: G. Rovelli

Vicepresidente: M. Benente

Segretaria: R. Reiso Frus

Tesoriere: E. Tealdi

Consigliere: E. Angelino

Consigliere: E. Bocchio

Consigliere: P. Caluri

Consigliere: C. De Angelis

Consigliere: E. D'Eliso

Consigliere: F. Miola

Consigliere: S. Moglia

Consigliere: F. Orazio

Consigliere: S. Phillips

Consigliere: M. Zulian

Staff al Direttivo

Segretaria: V. Russo

Responsabile Progetto AFC: L. Fransos

Funzione Food

Coordinatore: L. Fransos

Responsabile Ristorazione: M. Zulian

Responsabile Gelaterie: E. Bocchio

Responsabile Mense Collettive: F. Miola

Funzione non food

Rapporti Istituzionali: E. Angelino

Celiachia Notizie e AIC Comunica: M. Benente

Sito Internet: P. Caluri

Squadra di calcio: E. D'Eliso

Referenti Provinciali/Regionali e Locali

Aosta: G. Belloro

Cuneo: V. e B. Sandrone

Alessandria: M. Garello

Novara: A. Favro

Asti: S. Dadone

Pinerolo: M. Brizzi

Biella: R. Sitzia

Verbania: G. Cappiello

Chivasso: C. De Angelis

Vercelli: M. Di Martino

Consulenti Scientifici Regionali

N. Ansaldi Balocco

C. Barbera

M. Bruno

G. Caula

G. Isaia

F. Pesce

L. Rovera