

Quadrimestrale dell'AIC Piemonte Valle d'Aosta - Anno 2 numero 2 - 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](mailto:segreteria@aicipiemonte.it)

## Piemonte Valle d'Aosta

# Comunica

### *Cari Soci,*

è per me un vero piacere aprire questo numero di AIC Comunica come presidente. Ho 35 anni, sono architetto e ricercatore universitario e nello scorso Consiglio Direttivo ho ricoperto la carica di Vice Presidente. Così come credo per molti di voi periodi di malessere hanno preceduto la diagnosi e periodi di sconforto l'hanno seguita. L'Associazione ha tuttavia rappresentato un punto di riferimento fondamentale per superare piccole e grandi difficoltà.

Per questo, e perché credo fermamente che chi non fa non si può lamentare, ho deciso di candidarmi e d'intraprendere questa avventura. Avventura che sono certa richiederà grande impegno ma che, anche grazie a chi ha deciso di supportarmi, spero di portare avanti al meglio.

L'impegno è ancora più importante se pensiamo che, come ricorda la Professoressa Nicoletta Ansaldi Balocco *"Il primo aprile 1978 si è costituita a Torino l'Associazione per la malattia celiaca allora denominata 'Associazione famiglie dei bambini celiaci' che è stata la prima in Italia.*

*A quell'epoca in 7 anni di attività del Servizio di Gastroenterologia Pediatrica dell'Università di Torino erano stati diagnosticati 93 bambini celiaci e quindi si poteva programmare la costituzione di una associazione.*

*Questa associazione era nata per un effettivo bisogno dei genitori di conoscersi e di aiutarsi per superare le gravi difficoltà derivanti principalmente da due motivi:*

- 1) *La malattia celiaca era poco conosciuta.*
- 2) *Gli alimenti senza glutine erano scarsi, poco appetibili e molto costosi.*

*Tra coloro che hanno suggerito e reso possibile la creazione di questa associazione vanno ricordati, tra gli altri, la Dottoressa Maria Pia Bolgiani, il Signor Giuseppe Rovelli, il Signor Mario Taddei che sono stati anche i Presidenti dell'Associazione.*

*Si era riusciti inoltre a sensibilizzare l'Assessore Regionale alla Sanità il quale aveva dato istruzioni alle SAUB affinché i prodotti per il morbo celiaco venissero rimborsati sin dal 1979.*

*Questa associazione si è gestita autonomamente sino al 1991. In seguito ha aderito all'Associazione Italiana Celiachia (AIC) costituita a Milano il 20 aprile 1979".*

Mi preme infine ringraziare non solo chi mi ha preceduto ma anche quanti nelle diverse Province e nella Regione Valle d'Aosta, hanno deciso di ricoprire l'incarico di Coordinatore. Tale ruolo risulta di fondamentale importanza per una maggiore intensificazione delle attività sul territorio e richiede la collaborazione e la partecipazione di volontari che supportino l'impegno del Coordinatore. In tal senso, ho creduto importante dare spazio a ciascuno al fine di farsi conoscere e di presentare attività e progetti in atto e in programma.

*Michela Benente*

### **ALESSANDRIA**

Sono Tiziana Roveretto il nuovo Coordinatore Provinciale di Alessandria.

Ho 42 anni, solo da due sono stata diagnosticata quale celiaca.

Risiedo ad Alessandria e lavoro in qualità di Direttore Commerciale in una Azienda di Milano. Sono sposata, senza bimbi e ho la fortuna, come molti di noi del resto, di avere una splendida famiglia che mi sprona e aiuta nelle mie varie attività extra lavoro e anche, soprattutto nella mia alimentazione “fuori-standard”.

Con il gruppo di Volontari di Alessandria e Provincia abbiamo cercato, nel corso degli ultimi mesi, di garantire una presenza costante in alcune delle più significative manifestazioni provinciali. Ora i nostri obiettivi per il futuro sono quelli di partecipare ad iniziative, estendendo la nostra presenza in altre aree della Provincia di Alessandria, per farci sentire sempre più vicini alle persone che di celiachia fanno poco o nulla. Siamo partiti il 4 Giugno 2008 con la serata di MUTUO AIUTO così come in altre Province dove questo importante progetto è in atto.

Abbiamo voluto stimolare e incuriosire le gelaterie di Alessandria e Provincia coinvolgendole nel PROGETTO GELATERIE, per accrescere il numero dei locali informati in grado di soddisfare le nostre esigenze.

Il lavoro ancora da fare è molto, ma il numero sempre crescente di volontari che si aggregano e operano con costanza, stimola noi tutti a continuare per questa strada che sembra proprio essere quella giusta!

*Tiziana Roveretto*

### **ASTI**

Sono Silvia Dadone il Coordinatore Provinciale di Asti. Ho 30 anni mi sono avvicinata al mondo della celiachia al momento di svolgere la tesi di laurea. Avendo, per questo motivo, fatto diversi studi e ricerche sull'argomento e non lavorando più, in questo campo specifico, ho voluto dare la mia disponibilità. Spero di poter condurre al meglio questo ruolo, proponendomi di intensificare le attività rivolte ai Soci della Provincia. Obiettivo primario sarà quello di incrementare il numero di strutture (ristoranti, pizzerie, gelaterie, ecc.) presenti sul territorio al fine di migliorare l'offerta

senza glutine. A fronte dell'impegno richiesto per perseguire tali obiettivi e dell'esiguo numero di volontari, che comunque ringrazio per la viva partecipazione, invito quanti abbiano voglia di partecipare a contattarmi per poter costruire nuovi progetti insieme o proseguire quelli già avviati.

*Silvia Dadone*

### **BIELLA**

Sono Roberto Sitzia, ho 38 anni, da circa quattro anni e mezzo faccio parte del gruppo di Biella nel quale sono entrato molto timidamente per avere informazioni più precise sulla celiachia in quanto quelle date dall'ospedale non erano sufficienti per affrontare una corretta dieta per mia figlia. Da allora ho iniziato a collaborare con il gruppo, diventando tutor e con il supporto del Referente Provinciale Gianni Maglioli ho iniziato a seguire le strutture. Conseguentemente alla presentazione delle dimissioni del Referente ho accettato di ricoprire tale incarico candidandomi come Coordinatore. Ringrazio quanti hanno riposto in me fiducia ed è mia intenzione rafforzare il gruppo di volontari già attivi coinvolgendone dei nuovi al fine di portare avanti al meglio i progetti intrapresi e avviando nuove iniziative ed attività tese a migliorare la qualità della vita dei celiaci.

*Roberto Sitzia*

### **CUNEO**

Le riunioni svolte sul territorio cuneese non hanno sfortunatamente portato all'elezione del Coordinatore Provinciale. Consapevoli dell'importanza dell'attività nelle province è stata incaricata la Signora Mariarosa Brizzi, membro del Consiglio Direttivo Regionale, a ricoprire pro-tempore la carica vacante. Tale nomina consentirà di proseguire le normali attività, e di individuare il Coordinatore Provinciale e i nuovi Referenti locali allo scopo di estendere capillarmente ogni iniziativa.

*Michela Benente*

### **NOVARA**

Sono Franco Negri, ho 42 anni, coniugato, due figli, impiegato nell'ambito della pubblica amministrazione, comparto sicurezza. L'impegno con AIC è cominciato circa cinque anni orsono allorché la piccola Chiara, che ora ha 6 anni, è stata diagnosticata celiaca. L'avvicinamento all'associazione e man mano la collaborazione

sempre più fitta sono state le naturali conseguenze di chi come me e la mia famiglia intende concretamente contribuire al miglioramento delle condizioni di tutti coloro i quali sono colpiti da tale intolleranza. Creare le condizioni secondo le quali i celiaci non si sentano diversi, ma abbiano la consapevolezza di potersi relazionare con gli altri senza essere limitati nelle scelte alimentari significa far progredire la società in cui viviamo. Sarebbe interessante in futuro realizzare occasioni di incontro ludico sportive per i bambini e per gli adolescenti perché è proprio su costoro che la disparità, seppur per motivi alimentari, grava maggiormente.

*Franco Negri*

### **TORINO**

Sono Mariarosa Brizzi, ho 48 anni, un marito e due figli, la celiaca in famiglia sono io, diagnosticata da poco più di due anni. E da poco più di un anno mi sono attivata nell'associazione a livello territoriale, in Pinerolo e dintorni, bussando alle porte dell'ASL e delle Amministrazioni Comunali e facendo richieste, partendo dal presupposto che nulla abbiamo da perdere, se non il nostro tempo e le nostre energie. Ma chi fa volontariato non perde nulla, anche se a volte i risultati possono sembrare scarsi.

Personalmente mi sono attivata in AIC pensando a quello che ho vissuto, come voi, in seguito alla diagnosi: in un primo momento sollievo (chi non ha pensato "meno male, poteva essere molto peggio"), poi confusione e poi disorientamento, ed ecco che AIC assume da subito un ruolo importante, di appoggio, di informazione, di sostegno. Sono i soci che costituiscono l'associazione, sono i volontari che danno peso e forza.

Il mio ruolo richiede molto impegno perché il territorio della provincia di Torino è vastissimo, pensate che conta ben 315 comuni.

*Mariarosa Brizzi*

### **VERBANIA**

Sono Gabriella Capiello ho 55 anni, sono arrivata alla diagnosi di celiachia nell'estate del 1994 due anni dopo la nascita del 3° figlio e da lì mi sono iscritta all'associazione milanese dove ho fatto parte del Consiglio Direttivo fino all'inizio del 2001. Essendomi trasferita a Verbania alla fine

del 2000 per lavorare nei consultori familiari come ginecologa ho deciso di iscrivermi in Piemonte. A seguito delle dimissioni della precedente Referente Provinciale Signora Silvana Marforio, ho accettato l'incarico di Referente. Dopo una serie di iniziative organizzate tra il 2006 e il 2007 sono stata rieletta come Coordinatore Provinciale. A fronte dei numerosi impegni sia professionali che familiari, sarei lieta se qualche volontario mi affiancasse nell'incarico assunto.

*Gabriella Capiello*

### **VERCELLI**

Sono Stefania Goio, ciò che mi ha spinto a intraprendere la carica di Coordinatore Provinciale è stata la scarsa partecipazione della Provincia di Vercelli nell'attività che, ormai da anni, AIC sta svolgendo su tutto il territorio regionale. Nel vercellese compare, infatti, un solo ristorante informato, nessuna gelateria, nessun bed & breakfast. Trovo quindi che sia non solo importante, bensì fondamentale, sensibilizzare, anche in questa Provincia, i ristoratori sulla celiachia e sulle problematiche ad essa connesse. E' mia grande speranza che si possa al più presto costituire, a seguito del mio impegno, un gruppo sempre più numeroso, al fine di rendere sempre più attiva la partecipazione.

*Stefania Goio*

### **REGIONE VALLE D'AOSTA**

Sono Gianpiero Belloro ho quasi 50 anni e ho un figlio celiaco quasi maggiorenne e diagnosticato all'età di 5 anni, sono volontario del soccorso e, a suo tempo, seguii il consiglio di Don Carlo Lazzari "se qualcuno ha bisogno di aiuto chiedi a chi è già impegnato", per cui eccomi qui, in passato Presidente dell'Associazione, e oggi Coordinatore della Regione Valle d'Aosta. Attraverso la collaborazione con l'associazione mi propongo di contribuire a rafforzare gli obiettivi della stessa tesi a migliorare la qualità della vita dei celiaci, ad incrementare la ricerca scientifica e ad offrire una maggiore conoscenza della patologia. Spero infine di poter aumentare il numero dei volontari operativi in questo compito e di poter trasmettere loro, così come ai miei figli, la stessa passione per il volontariato che è nata in me.

*Gianpiero Belloro*

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

### **Consiglio Direttivo Regionale**

*Presidente:* M. Benente

*Vicepresidente:* E. Bocchio

*Vicepresidente:* C. Thoux

*Segretaria:* R. Reiso Frus

*Tesoriere:* C. Thoux (ad Interim)

*Consigliere:* E. Angelino

*Consigliere:* M. Borrelli

*Consigliere:* G. Maglioli

*Consigliere:* S. Phillips

*Consigliere:* M. Zulian

*Consigliere (Coordinatore Provincia di Asti):*

S. Dadone

*Consigliere (Coordinatore Provincia di*

*Alessandria):* T. Roveretto

*Consigliere (Coordinatore Provincia di Biella):*

R. Sitzia

*Consigliere (Coordinatore Provincia di Cuneo e di*

*Torino):* M. Brizzi

*Consigliere (Coordinatore Provincia di Novara):*

F. Negri

*Consigliere (Coordinatore Provincia di Verbania):*

G. Cappiello

*Consigliere (Coordinatore Provincia di Vercelli):*

S. Goio

### **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:* F. Miola

*AIC Comunica:* G. Maglioli

*Sito Internet:* P. Caluri

*Squadra di Calcio:* E. D'Eliso

### **Consulenti Scientifici Regionali**

N. Ansaldi Balocco

C. Barbera

M. Bruno

G. Caula

G. Isaia

F. Pesce

L. Rovera

## **CELIACHIA DA MALATTIA RARA A CRONICA**

Premettiamo che il Decreto sotto citato diventerà effettivo solo dopo la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale che in data odierna – 28 maggio 2008 – non è ancora avvenuta.

### **Comunicato A.I.C. Nazionale**

“In data 23 Aprile il Ministero della Salute ha dato annuncio, attraverso diffusione di comunicato stampa, della firma del Dpcm con i nuovi Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) del SSN. Il decreto contiene l’elenco delle prestazioni e servizi erogati dal SSN, il nomenclatore tariffario dei presidi, delle protesi e degli ausili, **oltre che i nuovi elenchi delle malattie croniche e delle malattie rare esentate dal pagamento del ticket.**

I nuovi elenchi, sanciscono, quindi, il preannunciato **passaggio della celiachia dall’elenco della malattie rare a quello delle malattie croniche**. Come riporta il comunicato, infatti, **“si evidenzia che la celiachia, data l’elevata prevalenza dei casi, è trasferita nell’elenco delle malattie croniche”**.

Il decreto, all’art. 14 **“Erogazione di prodotti dietetici”** ribadisce che **“Il SSN garantisce le prestazioni che comportano l’erogazione di prodotti destinati ad un’alimentazione particolare alle persone affette da malattie metaboliche congenite, da fibrosi cistica [...] e da morbo celiaco, compresa la variante della dermatite erpetiforme”** (comma 1). Oltre che, **“i prodotti erogabili alle persone di cui ai commi 1 e 2, sono elencati nel Registro Nazionale istituito presso il Ministero della Salute, ai sensi dell’articolo 7 del decreto ministeriale 8 giugno 2001. Ai soggetti affetti da morbo celiaco, l’erogazione dei prodotti senza glutine è garantita nei limiti dei tetti massimi di spesa fissati dal medesimo Ministero della Salute”** (comma 3). Gli artt 48 e 49, infine, rimandano agli allegati 7 e 8, che sostituiscono i vecchi elenchi delle malattie rare e croniche.

**Nell’allegato 8** si individua, infatti, distinta dal **codice 059**, la celiachia e le prestazioni in esenzione, definite come **“LE PRESTAZIONI SANITARIE APPROPRIATE PER IL MONITORAGGIO DELLA MALATTIA, DELLE SUE COMPLICANZE E PER LA PREVENZIONE DEGLI ULTERIORI AGGRAVAMENTI”**

Resta da chiarire *se si debba intendere che la diagnosi resti esclusa dall’esenzione*, come la lettura farebbe presupporre e come già ci era stato anticipato in precedenti incontri al Ministero della Salute. Altro punto da approfondire è *la motivazione della permanenza della dermatite erpetiforme nell’elenco delle malattie rare*, contenuto nello stesso decreto come allegato 7”.

Aggiornamenti in merito saranno pubblicati sul sito [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it) dove è possibile consultare e scaricare

1. Testo del Dpcm
2. Allegato 7 Elenco Malattie Rare
3. Allegato 8 Elenco Malattie Croniche

## GRANDE DISTRIBUZIONE

Nel momento in cui la Regione Piemonte, con Delibera n. 7 – 6807 del 10 settembre 2007, rese possibile utilizzare i buoni spesa nelle strutture commerciali, quindi anche nella Grande Distribuzione, pensammo di aver superato l'ostacolo principale e di poter iniziare un percorso che, tra l'altro, ci avrebbe consentito di compiere i primi passi per ridurre i costi dei prodotti senza glutine.

Oggi sappiamo che il percorso sarà ancora lungo e difficile nonostante la Dottoressa Renata Magliola (Assessorato Tutela della Salute e Sanità della Regione Piemonte) in occasione del nostro annuale Congresso, svoltosi nel mese di marzo u.s., abbia comunicato alla platea che circa 280 nuove strutture commerciali, comprese alcune aziende della Grande Distribuzione, avevano fatto richiesta di convenzione.

Nei mesi passati abbiamo avuto contatti e riscontrato interesse da parte delle principali Aziende della Grande Distribuzione ma ad oggi nulla si è ancora concretizzato. Stiamo cercando di capire quali siano i reali impedimenti che rallentano o non consentono alle aziende sopraccitate di attivare un servizio verso il cliente celiaco. Crediamo che, se tali motivi fossero esclusivamente imputabili a pratiche burocratiche, sarebbe possibile sottoporre all'Ente preposto della Regione Piemonte eventuali correttivi.

*Elda Angelino*

## GITA A CAMOGLI

In occasione della Fiera del Pesce di Camogli, tenutasi domenica 11 maggio, l'AIC Liguria ha organizzato una manifestazione parallela dedicata ai celiaci. Come AIC Piemonte Valle d'Aosta abbiamo risposto al gentile invito dei volontari liguri partecipando in maniera numerosa all'evento. Infatti ben 4 pullman da 50 posti sono partiti dal Piemonte (due da Torino, uno da Novara ed uno da Alba), alla volta di Ruta, il piccolo ma accogliente paese che ci ha ospitati per tutta la giornata.

All'arrivo siamo stati subito accolti in maniera calorosa dai responsabili dell'AIC locale, che ci hanno illustrato la zona della fiera dedicata ai celiaci. Abbiamo così ricevuto in omaggio una serie di prodotti confezionati di assaggio, mentre il pranzo consisteva in una frittura di pesce con pesci pescati nei mari liguri (boghe, salpe, sugarelli) e un risotto ai frutti di mare.

Finito il pranzo, per chi ha voluto, un servizio navetta ha permesso di visitare la chiesa di S.Rocco, ottimo punto di osservazione panoramica dell'intero golfo di Camogli e la città stessa di Camogli, in quei giorni meta turistica molto frequentata per la locale fiera. Per i più ardimentosi la discesa a Camogli si poteva effettuare percorrendo le caratteristiche scale che solcano i pendii di accesso al mare.

Anche il tempo è stato clemente, a parte un acquazzone a fine giornata che ha però avuto il merito, a fronte di un po' di umidità, di non far tardare nessuno all'appuntamento della partenza per il ritorno a casa.

In conclusione possiamo ritenere l'esperienza più che soddisfacente, soprattutto tenendo presenti i veri fini di questo tipo di giornate. Al di là del mangiare e del bere, è soprattutto la compagnia la cosa più importante. E' in queste occasioni che si ha la possibilità di conoscere persone con la nostra stessa intolleranza, condividere problemi, soluzioni, ricette e sentire che c'è tutto un insieme di persone che coordinate si muovono per permettere a chi soffre del morbo celiaco di vivere con il minor numero possibile di limitazioni ed impedimenti.

*Emanuela Bocchio*

## **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**

Al momento lo sportello è sospeso.

#### **TORINO**

Dott.ssa Pamela Guccione - Psicologa clinica

**SEDE:** AIC Piemonte Valle d'Aosta - Via Guido

Reni, 96 int 99

**“PRONTO CELIACHIA”** (sportello d'Ascolto Telefonico)

**Orario:** dalle ore 17 alle ore 19

**Numero telefonico 011 3010917**

Le date saranno le seguenti:

- ✓ 24 luglio
- ✓ 11 e 25 settembre
- ✓ 9 e 23 ottobre
- ✓ 13 e 27 novembre
- ✓ 4 e 18 dicembre

**“CONSULTAZIONI DI PERSONA”**

**Orario:** dalle ore 13,30 alle 15,30

Numero telefonico 011 3119902

Le date saranno le seguenti:

- ✓ 4 luglio
- ✓ 5 settembre
- ✓ 3 ottobre
- ✓ 7 novembre
- ✓ 5 dicembre

**PER PRENOTAZIONI 011 3119902**

Ci permettiamo di ricordare nuovamente che per accedere al servizio gratuito degli sportelli:

- ✓ I soci devono prenotare in segreteria;
- ✓ E' necessario confermare **assolutamente entro le ore 12** del giorno precedente l'appuntamento.
- ✓ In caso di mancata conferma l'appuntamento è 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

#### **CHIUSURA ESTIVA:**

la sede rimarrà chiusa dal 21 luglio al 15 settembre 2008.

## QUOTA ASSOCIATIVA

### **RINNOVO ANNUALE**

Il rinnovo annuale della quota associativa (33,00 Euro) deve essere effettuato a partire dal 1° gennaio ed entro il 31 Marzo di ciascun anno.

Alleghiamo la Tessera Associativa Anno 2008: ricordiamo a tutti i soci che il numero della tessera associativa è riportato sulla busta accanto al proprio nome e cognome su ogni comunicazione inviata dall'Associazione.

### **NUOVA ISCRIZIONE**

Il costo di una nuova iscrizione è pari:

- a € 33,00 se effettuato in sede;
- a € 39,00 se effettuato tramite posta sul conto corrente postale 35714104 intestato all'A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta, oppure tramite bonifico bancario tramite Banca Prossima (Gruppo Intesa Sanpaolo - specializzata per il no profit) - IBAN IT64 W033 5901 6001 0000 0002 829.

L'importo di € 6,00 di maggiorazione, sono le spese di spedizione del materiale presso la propria abitazione.

A partire dal mese di settembre il costo di una nuova iscrizione per l'anno in corso sarà di soli € 15,00, in considerazione del fatto che tali soci usufruiranno dei servizi associativi solo e per un massimo di 4 mesi. Per coloro ai quali sarà necessario spedire il materiale informativo la quota sarà maggiorata dei 6,00 € necessari all'invio del materiale presso la propria abitazione.

Per i nuovi iscritti a partire dal 5 dicembre di ogni anno la quota di iscrizione sarà valida per l'anno successivo.

### **QUOTA ASSOCIATIVA FAMILIARE**

È possibile associare, con una quota associativa familiare pari a € 10,00, i familiari di associati già iscritti.

La quota dà diritto a ricevere il Prontuario AIC degli Alimenti, la Guida per l'Alimentazione Fuori Casa ed i tre numeri annuali del periodico AIC Piemonte Valle d'Aosta Comunica.

*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.*

## DA NOI PER NOI

Chi meglio di noi? Se la nostra cucina quotidiana esclude il glutine e non vogliamo rinunciare al piacere di mangiare cose buone: è possibile, basta avere un po' di tempo, voglia di provare e un po' di pazienza, le motivazioni certo non ci mancano.

Questo è quello che abbiamo pensato, Marco ed io, quando abbiamo organizzato, insieme a Rosina, il laboratorio di cucina senza glutine che si è svolto un sabato pomeriggio di febbraio al Museo del Gusto di Frossasco (vicino a Pinerolo).

Molta ansia e preoccupazione ci hanno accompagnati nella fase organizzativa, non c'erano cuochi professionisti ma eravamo noi a mettere a disposizione la nostra esperienza.

Abbiamo avuto il prezioso intervento della nostra dietista, Lucia Fransos, che ha risposto in modo chiaro e preciso alle molte domande che le venivano rivolte, e nel frattempo... noi si impastava.

I partecipanti hanno potuto assaggiare quello che abbiamo preparato, e abbiamo distribuito piccole dispense con una decina di ricette sempre prodotte da noi.

Insomma "Da noi per noi" ha avuto successo, ci hanno chiesto di ripeterlo, chissà...

*Mariarosa Brizzi e Marco Borrelli*

## *NOVITÀ PROGETTO GELATERIE*

L'anno 2007 è finito con importanti novità legate al tema gelaterie e celiachia. Grazie ad un'attività durata quasi un anno e mezzo, in stretta collaborazione tra AIC Nazionale ed AIC Piemonte Valle d'Aosta, si è riusciti ad ottenere il lusinghiero risultato di avere una catena di gelaterie di rilevanza nazionale informata sul senza glutine. Tale lavoro, svolto sulla catena di gelaterie Grom, partito dalla Regione Piemonte ed sviluppatosi su tutto il territorio nazionale, potrebbe essere un ottimo punto di partenza per le future attività dell'associazione nello specifico settore.

Nonostante la grande soddisfazione ottenuta per il progetto Grom, l'attività regionale del gruppo gelaterie non si è affatto fermata. La successiva tappa del nostro percorso di creazione di una rete di gelaterie informate sul senza glutine e omogeneamente distribuita sul territorio regionale è quindi stata l'organizzazione di un nuovo corso di informazione, che si è tenuto il 21 aprile a Carignano (To). In tale circostanza abbiamo avuto l'adesione di una quindicina di gelaterie in rappresentanza di un ampio territorio comprendente le province di Torino, Asti, Alessandria, Cuneo e Novara. La maggior parte dei partecipanti ha mostrato un forte interesse per il nostro progetto, entrando nella giusta mentalità per fornire un servizio di cui il celiaco possa usufruire con maggiore tranquillità; ciò deriva dalla partecipazione della gelateria al corso e dai frequenti controlli che l'associazione effettuerà in futuro. In quest'ottica il nostro obiettivo è di portare a termine la formazione del maggior numero possibile di gelaterie iscritte, contando sul nostro impegno costante e sulla disponibilità dei partecipanti.

Cogliamo infine l'occasione, anche in concomitanza con l'avvicinarsi della stagione estiva, per sensibilizzarvi sul fatto che molte gelaterie, anche se probabilmente in buona fede, dichiarano di servire gelati senza glutine mancando però della dovuta informazione. Le norme da seguire non riguardano solo gli ingredienti utilizzati, che devono essere da prontuario o naturalmente privi di glutine, ma anche il processo di lavorazione e la distribuzione del gelato stesso. Non esistono metodi per capire a priori se ci si possa fidare di una gelateria, per questo motivo l'unica norma da seguire per mangiare gelato con sufficiente tranquillità è quella di rivolgersi alle gelaterie inserite nel network AIC e che presentano la vetrofania dell'anno in corso. Per questo motivo vi chiediamo di segnalare via mail all'indirizzo della segreteria, qualsiasi gelateria che, pur non facendo parte del nostro network, affermi di servire un gelato senza glutine. Sarà poi nostra premura contattare le gelaterie interessate per valutare l'eventuale possibilità di farle partecipare ad uno dei nostri corsi. Vi ringrazio fin d'ora della collaborazione, e vi ricordo che il contributo di tutti i soci ai diversi progetti è fondamentale per migliorare giorno per giorno il servizio offerto.

*Emanuela Bocchio*

## *FESTA D'AUTUNNO* *SABATO 27 SETTEMBRE ORE 15.00 AI GIARDINI GINZBURG*

La festa sarà animata dagli operatori del Circobus Macramè che allestiranno nell'area dei giardini Ginzburg (Corso Moncalieri, Torino – accanto alla chiesa della Gran Madre) uno spazio gioco e accompagneranno i bambini presenti in un viaggio nel mondo dello spettacolo, facendo loro sperimentare personalmente attrezzature e tecniche circensi come: la giocoleria, la clownerie, l'equilibrismo (filo rigido di equilibrismo, sfere, mini trampoli) e l'affascinante magia con il Mago Comico Timballo, coinvolgendo tutti i presenti nella fantastica atmosfera di gioco – spettacolo che offre il Circobus Macramé.

Alla festa parteciperà anche la nostra amica Milly che festeggia il suo compleanno con una fantastica torta da dividere con tutti i suoi amici.

Per prenotazioni contattare la segreteria dall'8 settembre p.v..



## PROGETTO AIC-GROM ART

Dall'accordo stipulato tra AIC e l'azienda Grom Art, nel novembre 2007, nasce un nuovo Progetto: Grom - AIC. Le gelaterie Grom sono una catena di gelaterie presenti in alcune città italiane la cui filosofia è ispirata a un gelato di altissima qualità, che deriva da una ricerca accurata delle migliori materie prime in tutto il mondo. Il Team Prontuario di AIC ha valutato l'idoneità delle miscele e degli ingredienti ausiliari, condividendo con l'Azienda la scelta dei fornitori e la ricerca della qualità; il personale ha partecipato a corsi di informazione relativi alle modalità di distribuzione e non contaminazione del gelato. Le singole gelaterie hanno perfezionato in loco l'iter informativo previsto dal Progetto AFC. L'Azienda propone mensilmente la lista dei "Gusti", tutti i gusti indicati saranno idonei ai celiaci, tranne quelli affiancati dall'immagine di una spiga (una esigua minoranza). Tutte le sedi Grom vengono sottoposte ai monitoraggi periodici previsti dal Progetto AFC, ma le segnalazioni dei soci potranno servirci a migliorare la qualità del servizio. In tal senso invitiamo, laddove necessario, a inviare una e-mail all'indirizzo [ristorazione@celiachia.it](mailto:ristorazione@celiachia.it) indicando nell'oggetto "Segnalazione per Grom".

Così come indicato nel Protocollo di Intesa AIC-GROM ART *"Sono stati validati e verificati una serie di Gusti Standard, da cui sono esclusi i Gusti che cambiano ogni mese, propriamente detti "il Gusto del Mese" che sono il risultato della "creatività" in continua evoluzione delle Gelaterie Grom.*

*Pertanto non è detto che il gusto del mese contenga glutine: solo che non è certo che sia stato verificato. Per semplificare e uniformare le procedure di formazione del personale addetto alla distribuzione (che può cambiare con frequenza) si è concordato di non servire ai clienti celiaci il "Gusto del Mese" anche se non contraddistinto dalla Spiga per evitare di indurre in errore l'operatore.*

Siamo certi che presto rispetto a questo ultimo punto potremo darvi degli aggiornamenti perché il progetto è in continua evoluzione.

Al momento i gusti definiti idonei per i clienti celiaci sono 34, le granite 4 e i gusti considerati non idonei solamente 3 più il "Gusto del Mese".

Merita ricordare che è fondamentale farsi sempre riconoscere come clienti celiaci, perché questo consente all'operatore di applicare la procedura concordata con AIC atta a tutelare il cliente celiaco.

Tale procedura prevede il lavaggio delle mani e una particolare attenzione durante la distribuzione:

- Il gelato dovrà essere prelevato dalla carapina, nel pozzetto, posta sotto la carapina di gelato per il servizio al pubblico; tranne in alcuni negozi dove vi è la possibilità di dedicare delle carapine ai clienti celiaci grazie ad un numero elevato di pozzetti
- Utilizzo di una paletta dedicata.

Il gelato prelevato dalla carapina sottostante risulta essere più freddo e di conseguenza è più difficile da lavorare e richiede più tempo per essere servito.

A tal fine per semplificare il lavoro degli operatori e ridurre i tempi di attesa vi chiediamo se possibile di ordinare telefonicamente le vaschette per l'asporto.

Nel mese di maggio sono stati completati gli iter informativi nelle gelaterie di Via Garibaldi a Torino, di Casale Monferrato, di Asti, che si aggiungono alle gelaterie di Piazza Paleocopa e di Via Accademia delle Scienze di Torino già presenti nel Network.

*Lucia Fransos*

## IN FUGA DAL GLUTINE

La programmazione e la gestione del gioco “In Fuga dal Glutine” nella nostra Regione é partita prima che in maniera istituzionale, in un modo un po’ particolare: il Comune di Torino, durante l’autunno 2007, ha richiesto l’intervento di AIC per corsi di formazione agli insegnanti della scuola dell’obbligo e del preobbligo.

In tali occasioni é stato presentato il gioco al personale docente riscuotendo un certo interesse, tanto che alcune scuole si sono proposte spontaneamente per una prima sperimentazione.

Ho potuto presentare il gioco nelle classi che vanno dalla III elementare alla I media, dove vi era sempre almeno la presenza di un allievo celiaco.

L’entusiasmo dei bambini delle elementari é stato enorme: sono stati tutti molto attenti nella prima parte di introduzione (con relative spiegazioni inerenti la celiachia, cosa significhi condurre una dieta senza glutine, le attenzioni auspicabili nel caso si volesse invitare un amico celiaco), ed estremamente coinvolti dal gioco in un secondo momento.

Tutti i bambini hanno interagito con interesse e sensibilità e sovente si sono rivelati già preparati in merito alla condizione celiaca, anche i più piccoli. Oltre i bambini, anche le insegnanti coinvolte nel progetto hanno apprezzato il gioco quale tramite per la conoscenza di una patologia/condizione di vita un po’ particolare. Il progetto è stato così coinvolgente che da ogni intervento nasceva la richiesta di condurre il gioco in altre classi o sedi scolastiche.

Dopo questa prima fase decisamente positiva, si è quindi pensato di proporre il progetto “In Fuga dal Glutine” alle autorità competenti, affinché conferiscano ad AIC un permesso ufficiale allo svolgimento del gioco quale compendio al superamento delle difficoltà che qualsiasi “diversità” può provocare.

*Fabrizia Miola*

## RICETTE

### **TORTA DI NOCCIOLE**

*Ingredienti per 10-12 porzioni*

Farina senza glutine g. 250; zucchero g. 150; burro g. 125; nocciole in farina g. 250; 4 uova intere; latte dl. 0,04 lievito in polvere senza glutine n. 1

*Preparazione*

Montare il burro ammorbidito con lo zucchero, unire i tuorli continuando a montare con una frusta. Unire quindi la farina di nocciole, la farina senza glutine e il latte. In ultimo incorporare il lievito. Montare gli albumi a neve e unirli delicatamente al composto.

Versare in teglia precedentemente rivestita con carta da forno. Cuocere a 170°C per 30 minuti circa

### **CHANTILLY**

*Ingredienti*

**pasta per bignole**

1/4 litro di acqua; 100 g di burro; 125 g di farina senza glutine; 4/5 uova; un pizzico di sale

**panna montata**

500 ml di panna da montare; 75 g di zucchero

*Preparazione*

**Procedimento per i bigné**

Far bollire l’acqua con il burro e il sale e versare

poi tutta insieme la farina senza glutine. Mescolare continuamente fino a quando si sarà formato un composto omogeneo, liscio e che si stacca facilmente dai bordi della pentola. Togliere dal fuoco, fare raffreddare e aggiungere, una alla volta mescolando bene, le uova. Mettere poi nella sac à poche con bocchetta liscia l’impasto ottenuto e sulla placca da forno precedentemente imburata (lievemente) o coperta con un foglio di carta da forno formare i bigné. Infornare a 210 gradi per circa 14 minuti fino a quando saranno diventati dorati e farli raffreddare prima di farcirli o surgelarli. Togliere il vapore in eccesso poco oltre metà cottura.

**Procedimento per la panna montata**

Montare la panna con lo zucchero e conservarla in frigorifero.

**Montatura del piatto**

Tagliare la parte superiore delle bignole, farcirle con la panna montata aiutandosi con una sacca da pasticceria con bocchetta rigata, ricoprire le bignole con la parte superiore delle stesse tagliata in precedenza sistemare su un piatto di portata e velare a piacere con zucchero a velo (senza glutine).

### CANCELLAZIONI DEL PRONTUARIO

*Prodotti da eliminare nella versione cartacea del prontuario 2008*

Data	Categoria	Ditta	Prodotti	Motivazione
22/04/2008	CIOCCOLATO E UOVA DI CIOCCOLATO	RISO SCOTTI	Cioccoriso 100 g	L'azienda non riesce più a garantire l'assenza di glutine per questo prodotto
03/03/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	GALBANI	Galbi Golosissimo Cacao	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
03/03/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	GALBANI	Galbi Golosissimo Crema Caramel	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
03/03/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT MOUSSE - PANNA COTTA	GALBANI	Galbi Golosissimo Fragola	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
03/03/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT MOUSSE - PANNA COTTA	GALBANI	Galbi Golosissimo Frullato Banana e Mela	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
03/03/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT MOUSSE - PANNA COTTA	GALBANI	Galbi Golosissimo Torta con Crema Pasticciera	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
03/03/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT MOUSSE - PANNA COTTA	GALBANI	Galbi Golosissimo Vaniglia	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
03/03/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	GALBANI	Galbi Le Ricodelizie con Caramello	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
03/03/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT MOUSSE - PANNA COTTA	MEVGAL	Zorbas Riso e Latte	Eliminare il prodotto in quanto non commercializzato anche dall'azienda Mevgal, ma commercializzato unicamente dall'azienda Manuzzi Import export
25/02/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	CENTRALE DEL LATTE DI FIRENZE, PISTOIA, LIVORNO	Mukki Budino al Cacao 220 g (2 x 110 g)	A causa di cambio fornitore l'Azienda non garantisce più come idonei i lotti dei seguenti prodotti con data di scadenza posteriore al 26 Aprile 2008
25/02/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	CENTRALE DEL LATTE DI FIRENZE, PISTOIA, LIVORNO	Mukki Budino al Creme Caramel 220 g (2 x 110 g)	A causa di cambio fornitore l'Azienda non garantisce più come idonei i lotti dei seguenti prodotti con data di scadenza posteriore al 26 Aprile 2008
25/02/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	CENTRALE DEL LATTE DI FIRENZE, PISTOIA, LIVORNO	Mukki Budino alla Vaniglia 220 g (2 x 110 g)	A causa di cambio fornitore l'Azienda non garantisce più come idonei i lotti dei seguenti prodotti con data di scadenza posteriore al 26 Aprile 2008
25/02/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	CENTRALE DEL LATTE DI FIRENZE, PISTOIA, LIVORNO	Mukki Panna Cotta al Creme Caramel 200 g (2 x 100 g)	A causa di cambio fornitore l'Azienda non garantisce più come idonei i lotti dei seguenti prodotti con data di scadenza posteriore al 26 Aprile 2008
25/02/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	GRANAROLO	Budino fatto con Latte Fresco di Alta Qualità Cacao	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
25/02/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	GRANAROLO	Budino fatto con Latte Fresco di Alta Qualità Crème Caramel	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
25/02/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	GRANAROLO	Budino fatto con Latte Fresco di Alta Qualità Vaniglia	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo

Data	Categoria	Ditta	Prodotti	Motivazione
25/02/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	GRANAROLO	Centrale del Latte di Milano Budino Cacao con Latte Fresco Alta Qualità 220 g (2 x 110 g)	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
25/02/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	GRANAROLO	Centrale del Latte di Milano Budino Crème Caramel prodotto con Latte Fresco Pastorizzato di Alta Qualità 220 g (2 x 110 g)	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
25/02/2008	BUDINI - CREME PRONTE DESSERT - MOUSSE PANNA COTTA	GRANAROLO	Centrale del Latte di Milano Budino Vaniglia prodotto con Latte Fresco Alta Qualità 220 g (2 x 110 g)	A causa cambio fornitore l'Azienda non riesce più a garantire il prodotto come idoneo
25/02/2008	CARAMELLE	COOP ITALIA	Caramelle Ripiene Frizzanti gusto Agrumi 200 g	La referenza non più è commercializzata
25/02/2008	CARAMELLE	COOP ITALIA	Caramelle Ripiene Assortita (Arancia, Fragola, Limone)	Frutta La referenza non più è commercializzata
25/02/2008	CARAMELLE	COOP ITALIA	Caramelle Ripiene Menta - Liquirizia 80 g	La referenza non più è commercializzata
25/02/2008	PREPARATI E SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA	FUGAR PRODUZIONE	Sweet Moon (Cod. 41228) 6 kg*	
11/02/2008	MAIONESE - PATE' SALSE	GS	Carrefour Salsa Provenzale	La referenza "Carrefour Salsa Provenzale" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata
11/02/2008	MAIONESE - PATE' SALSE	GS	GS Salsa Provenzale	La referenza "GS Salsa Provenzale" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata.
11/02/2008	MARMELLATE CONFETTURE CREME DI MARRONI	GS	Marcasi Confettura Extra di Albicocche 400 g	La referenza "Marcasi Confettura Extra di Albicocche 400 g" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata
11/02/2008	MARMELLATE CONFETTURE CREME DI MARRONI	GS	Marcasi Confettura Extra di Ciliegie 400 g	La referenza "Marcasi Confettura Extra di Ciliegie 400 g" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata
11/02/2008	MARMELLATE CONFETTURE CREME DI MARRONI	GS	Marcasi Confettura Extra di Fragole 400 g	La referenza "Marcasi Confettura Extra di Fragole 400 g" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata
11/02/2008	MARMELLATE CONFETTURE CREME DI MARRONI	GS	Marcasi Confettura Extra di Frutti di Bosco 400 g	La referenza "Marcasi Confettura Extra di Frutti di Bosco 400 g" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata
11/02/2008	MARMELLATE CONFETTURE CREME DI MARRONI	GS	Marcasi Confettura Extra di Mirtilli 400 g	La referenza "Marcasi Confettura Extra di Mirtilli 400 g" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata
11/02/2008	MARMELLATE CONFETTURE CREME DI MARRONI	GS	Marcasi Confettura Extra di Pesche 400 g	La referenza "Marcasi Confettura Extra di Pesche 400 g" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata
11/02/2008	SALUMI - INSACCATI	GS	DiperDi Mortadella Bologna IGP Giga Metà 13 kg ca.	La referenza "DiperDi Mortadella Bologna IGP Giga Metà 13 kg ca" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata
11/02/2008	SALUMI - INSACCATI	GS	DiperDi Prosciutto Cotto Scelto Delizioso	La referenza "DiperDi Prosciutto Cotto Scelto Delizioso" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata

Data	Categoria	Ditta	Prodotti	Motivazione
11/02/2008	YOGURT	GS	Scelgobio Yogurt Intero Frutta Frullata commercializzata da Agr. Bio. Albicocca (2 x 125 g)	La referenza "Scelgobio Yogurt Intero Frutta Frullata da Agr. Bio. Albicocca (2 x 125 g)" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata
11/02/2008	YOGURT	GS	Scelgobio Yogurt Intero Frutta Frullata da Agr. Bio. Fragola (2 x 125 g)	La referenza "Scelgobio Yogurt Intero Frutta Frullata da Agr. Bio. Fragola (2 x 125 g)" è esclusa dal Prontuario in quanto non più commercializzata
15/01/2008	SUGHI - RAGÙ - PESTO	SMA & AUCHAN	Crema ai Formaggi 200 g	Il prodotto a causa di cambio fornitore non potrà più essere garantito come idoneo a partire dal lotto 110308ZZ.
15/01/2008	SUGHI - RAGÙ - PESTO	SMA & AUCHAN	Crema ai Funghi 200 g	Il prodotto a causa di cambio fornitore non potrà più essere garantito come idoneo a partire dal lotto 250208ZZ.
15/01/2008	SUGHI - RAGÙ - PESTO	SMA & AUCHAN	Pesto alla Genovese 150 g	Il prodotto a causa di cambio fornitore non potrà più essere garantito come idoneo a partire dal lotto 140308ZZ.
18/12/2007	BISCOTTI - DOLCI MERENDINE - TORTE	CAFFAREL	Crocante Friabile alle Nocchie Ricoperto di Cioccolato Fondente (Cacao 45% minimo) Barretta Croccante Gentile	L'Azienda non riesce più a garantire l'assenza di glutine per questo prodotto
18/12/2007	PATATINE - POP CORN SNACK	PATA	Croc Canyon 50 g	L'azienda non riesce più a garantire l'assenza di glutine per questo prodotto
18/12/2007	PREPARATI E SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA	CAFFAREL	Cioccolato Extra (Cacao: 37% minimo) Copertura al Latte Gocce (semilavorato per pasticceria)	L'azienda non riesce più a garantire l'assenza di glutine per questo prodotto
18/12/2007	PREPARATI E SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA	CAFFAREL	Cioccolato Extra (Cacao: 50% minimo) Copertura Monviso Gocce (semilavorato per pasticceria)	L'azienda non riesce più a garantire l'assenza di glutine per questo prodotto
18/12/2007	PREPARATI E SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA	CAFFAREL	Cioccolato Extra (Cacao: 57% minimo) Copertura Supra Gocce (semilavorato per pasticceria)	L'azienda non riesce più a garantire l'assenza di glutine per questo prodotto

Team Prontuario

## PROGETTO ALIMENTAZIONE FUORI CASA (AFC)

### RISTORANTI

#### Cancellazioni:

**Consorzio Pracatinat – località Pracatinat Fenestrelle (TO)** non è più un locale informato in quanto è venuta meno la disponibilità.  
**Ristorante Duchesse – Via Duchessa Jolanda, 7 (TO)** non è più un locale informato in quanto è cambiata la gestione.

#### Inserimenti:

##### *Aosta e Provincia*

##### **Ristorante L'Esprit Libre**

Località Soleil 3- Chatillon(AO)- 0166-531535  
(Chiusura il lunedì – Prezzo € 11/35)

##### *Novara e Provincia*

##### **Ristorante Lo Scoglio**

Via Don Minzoni 1 - Prato Sesia (NO) - 0163-850581  
(Chiusura il martedì e dal 15 al 31 luglio – Prezzo €14/40)

##### *Torino e Provincia*

##### **Ristorante – Pizzeria L'Escalier**

Via Circonvallazione 22 - Pecetto Torinese (TO) - 011-8609845  
(Chiusura il lunedì da ottobre ad aprile – Prezzo € 8/30)

##### **Ristorante Pizzeria L'Impero del Gusto**

Via Burzio 9/F – Torino – 011-4380058  
(Chiusura il sabato e domenica a pranzo – Prezzo € 12/40)

##### **Ristorante Trattoria Blu**

Corso Susa 113/A – Rivoli (TO) – 011-9538022  
(Chiusura il martedì e sabato a pranzo – Prezzo € 15/40)

##### **Locanda San Roch**

Via San Rocco 5/6 – Giaveno (TO) – 011-9374185  
(Aperto il giovedì, venerdì, sabato a cena e domenica a pranzo – Prezzo € 28/40)

### BAR

#### Inserimenti:

##### *Aosta e Provincia*

##### **BAR TAVOLA FREDDA GROS CIDAC**

Via Paravera 4 – Aosta) – 0165-237611

### BED & BREAKFAST

#### Inserimenti:

##### *Aosta e Provincia*

##### **L'Abri**

Referente: Montrosset Antonella  
Indirizzo: Fr. Vetan dessous 83 – Saint Pierre (AO)  
Telefono: 0165-908830 - E-mail: abri.agriturist@tiscali.it  
Numero di Camere: 6  
Prezzo: singola Euro 35 – doppia Euro 70 – tripla Euro 80

##### *Verbania e Provincia*

##### **La Beola**

Referente: Orsi Franca  
Indirizzo: Via Sempione 10 – Beura Cardezza (VB)  
Telefono: 0324-36226 - Sito internet: www.bblabeola.it  
Numero di Camere: 2 - Prezzo: singola Euro 35 - doppia Euro 60 - tripla Euro 80

### GELATERIE

#### Inserimenti:

##### *Alessandria e Provincia*

##### **GROM**

Via Roma 120 – Casale Monferrato (AL) – 0142-73192

##### *Asti e Provincia*

##### **GROM**

Piazza San Secondo 11 – Asti – 0141-592923

##### *Torino e Provincia*

##### **GROM**

Via Garibaldi 11 – Torino – 011-5618318

##### **NOE' Ristorante Pizzeria**

Via Guala 120 - Torino - 011-3174520

### AGRITURISMO

#### Inserimenti:

##### *Aosta e Provincia*

##### **La Renardiere**

Referente: Pypers Anne Marie  
Indirizzo: Fr. Perquis – Bionaz (AO)  
Telefono: 0165-710887 - Sito internet: www.larenardiere.it  
Numero di Camere: 4 - Trattamento mezza pensione Euro 52

## 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.

##### *Alessandria e Provincia*

**Farmacia Foco - Piazza Indipendenza 7 – Stazzano Al. (AL)**  
– 0143-65315

##### *Cuneo e Provincia*

**Farmacia Bandelloni – Piazza Carlo Emanuele 75 – Santuario di Vicoforte (CN) –**

**Farmacia Mellino – Via Botta 9 – Mondovì (CN) – 0174-42743**

**Farmacia Schellino – Via Corte 3 – Dogliani (CN) – 0173-70109**

##### *Verbania e Provincia*

**Farmacia Calderara – Strada Statale 337/11 – Frazione Croppo – Trontano (VB) – 0324-242403**

**Farmacia Di Gravellona Toce – Corso Marconi 81 – Gravellona Toce (VB) – 0323-840945**

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

##### *Alessandria e Provincia*

**Tutto Qui Bio - Via Romita 2 - Acqui Terme (AL) - 0144-321140**

##### *Cuneo e Provincia*

**Naturalmente Sanitaria – Via Roma 146 – Canale (CN) – 0173-979559**

##### *Biella e Provincia*

**La Parafarmacia – Via Repubblica 6 – Biella – 015 3700321**

##### *Torino e Provincia*

**Mielegno...La Dietodelizia – Via Regio Parco 25 – Settimo Torinese (TO) - 011-8960243**

**Parafarmacia Rebaudengo – Piazza Rebaudengo 27/D – Torino – 011-5705813**

## V TORNEO NAZIONALE DI CALCIO AIC “MEMORIAL FRANCO LUCCHESI”

Anche quest'anno è stato organizzato il torneo Nazionale di Calcio AIC in memoria di Franco Lucchesi. Come l'anno scorso, l'AIC Piemonte Valle d'Aosta ha preso parte all'evento con la sua squadra di calcio. Ecco un breve resoconto del viaggio, da parte del Responsabile della squadra, Emilio D'Eliso. Un resoconto più dettagliato e tutte le fotografie potrete trovarle sul sito [www.aicpiemonte.it/aic-calcio](http://www.aicpiemonte.it/aic-calcio), dove potete contattarci per avere ulteriori informazioni sulla squadra!

“Venerdì 30 maggio partiamo alla volta di Paestum (Sa). Il viaggio è molto lungo ma piacevole: si parla, si ride, si gioca, il tempo scorre molto velocemente. Arrivati a Paestum, il tempo di sistemarsi in camera e di salutare qualche “vecchio” amico, partiamo per una visita alla zona archeologica: magnifica!

L'Hotel scelto dall'AIC Campania come punto di incontro è molto accogliente e ci dà la possibilità di pranzare tutti insieme: è difficile terminare una pietanza senza un coro o un applauso.

La giornata calcistica, dopo il pareggio contro la Toscana e la vittoria contro la Puglia, ci vede incredibilmente in testa nel nostro girone, a pari punti con la Toscana! Il giorno seguente purtroppo perdiamo entrambe le partite con Lombardia ed Emilia Romagna.

Durante il pranzo, però, torna il sorriso sia per i cori da caserma sia perché l'incontro con la AIC Puglia è stato decisivo, ci siamo qualificati ai quarti di finale!

Nel pomeriggio giochiamo quindi contro il Lazio, che è la squadra da battere: primi nel loro girone imbattuti e con una differenza reti impressionante.

I primi dieci minuti giochiamo alla pari, poi il tracollo! Finisce 5 a 1 per loro. Il tempo di bere e siamo di nuovo in campo per le semifinali 5°-8° posto, dove perdiamo contro la Sicilia! Ottima la serata, compresa la cena gentilmente offerta dall'AIC Campania.

Il giorno dopo, domenica, ultima partita: cerchiamo di riconfermare il settimo posto dello scorso anno contro l'AIC Toscana.

Vinciamo meritatamente grazie ai goal di Emilio, Marco, Eugenio ed Emanuele.

Insieme a tutte le altre squadre, ci fermiamo a vedere le semifinali e la finale. Il torneo lo vince l'AIC Lazio: bravissimi.

Dopo le premiazioni e i saluti, ripartiamo alla volta di Torino.

Tutto è stato estremamente piacevole: i viaggi in treno, entrambi ricchi di episodi simpatici, le partite, dove non riesco a trovare un episodio negativo, i pasti. Tutti lo affermano: il calcio è un pretesto per riunire 500 persone che hanno in comune la celiachia e quello che rimane non sono le partite o i risultati, ma l'amicizia.

Non mi resta che ringraziare i 29 rappresentanti della nostra comitiva, tutti i partecipanti al campionato e i rappresentanti dell'AIC Campania.

Arrivederci al prossimo anno.

*Emilio D'Eliso*