

P.A.N. II

La Ristorazione Collettiva in Italia

"Metodo e Strategie Operative Integrate Nazionali in Ambito Nutrizionale"

Roma, 4 febbraio 2008

Rossella Valmarana – Responsabile Food AIC

LA CELIACHIA

- E’ una intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente nel grano, segale, orzo, avena, farro, triticale, spelta, kamut.

- La celiachia è una malattia genetica, si nasce quindi predisposti anche se le manifestazioni possono insorgere in qualsiasi epoca della vita.

SINTOMATOLOGIA

- Forma Classica: caratterizzata da sintomi e segni di malassorbimento globale (diarrea, dimagrimento, meteorismo, dolore addominale, sintomi connessi con deficit nutrizionali multipli).
- Forma Subclinica: con sintomi e segnali talora isolati, riferibili al tratto gastrointestinale (afte ricorrenti del cavo orale, alterazione dello smalto dentale) o extraintestinale (dolori ossei, menarca tardivo, amenorrea, infertilità, aborti ripetuti, epilessia, alopecia).
- Forma Silente: asintomatica.

CONSEGUENZE PER DIAGNOSI TARDIVA O PER DIETA NON ESEGUITA CORRETTAMENTE

Le complicanze possibili, causate da una celiachia non trattata, sono numerose, tra le più gravi occorre ricordare:

- Linfoma intestinale
- Osteoporosi Ossea

INCIDENZA DELLA CELIACHIA

- Recenti indagini epidemiologiche hanno rilevato un'incidenza di 1/100-150 che si traduce in una presenza stimata di celiaci in Italia tra 400.000 e 600.000.
- → ad oggi le diagnosi sono 85.000 in crescita costante (10% all'anno circa)

TERAPIA POSSIBILE

Dieta rigorosa senza glutine, sufficiente a ripristinare lo stato di salute del paziente a patto che la diagnosi non venga eseguita tardivamente.

LA DIETA SENZA GLUTINE

La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare:

1. I cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari

2. Il rischio di contaminazione accidentale da glutine è spesso presente nei processi di produzione degli alimenti (prodotti finiti industriali, pasti, ecc.)

LA DIETA SENZA GLUTINE

IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE

PROCESSO DI PREPARAZIONE

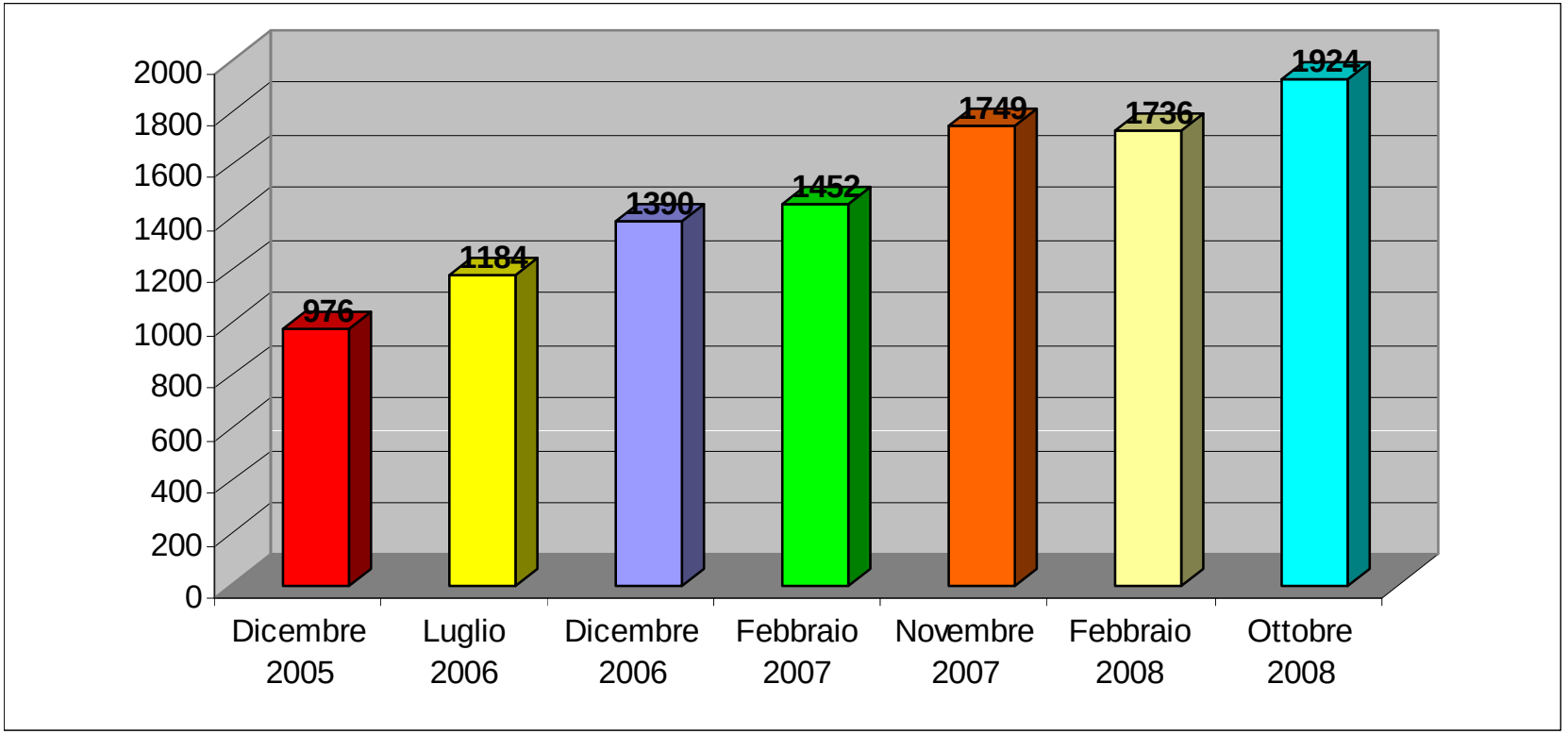
INGREDIENTI



AMBIENTE DI LAVORAZIONE (COMPRESO CHI PREPARA IL PRODOTTO)

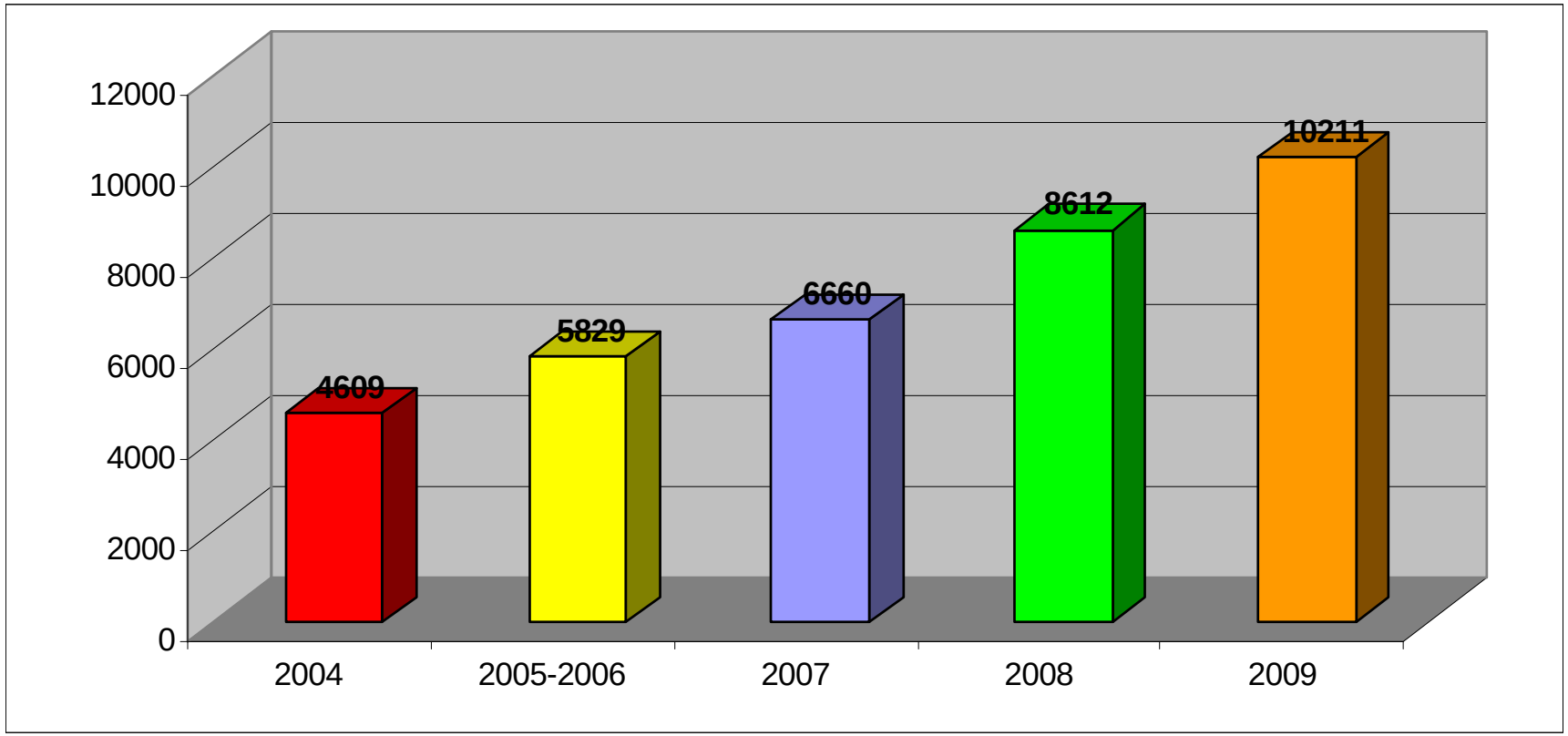
Prodotti nel Registro Nazionale dietetici senza glutine

Edizione	Dicembre 05	Luglio 06	Dicembre 06	Febbraio 07	Novembre 07	Febbraio 08	Ottobre 08
Prodotti	976	1184	1390	1452	1749	1736	1924



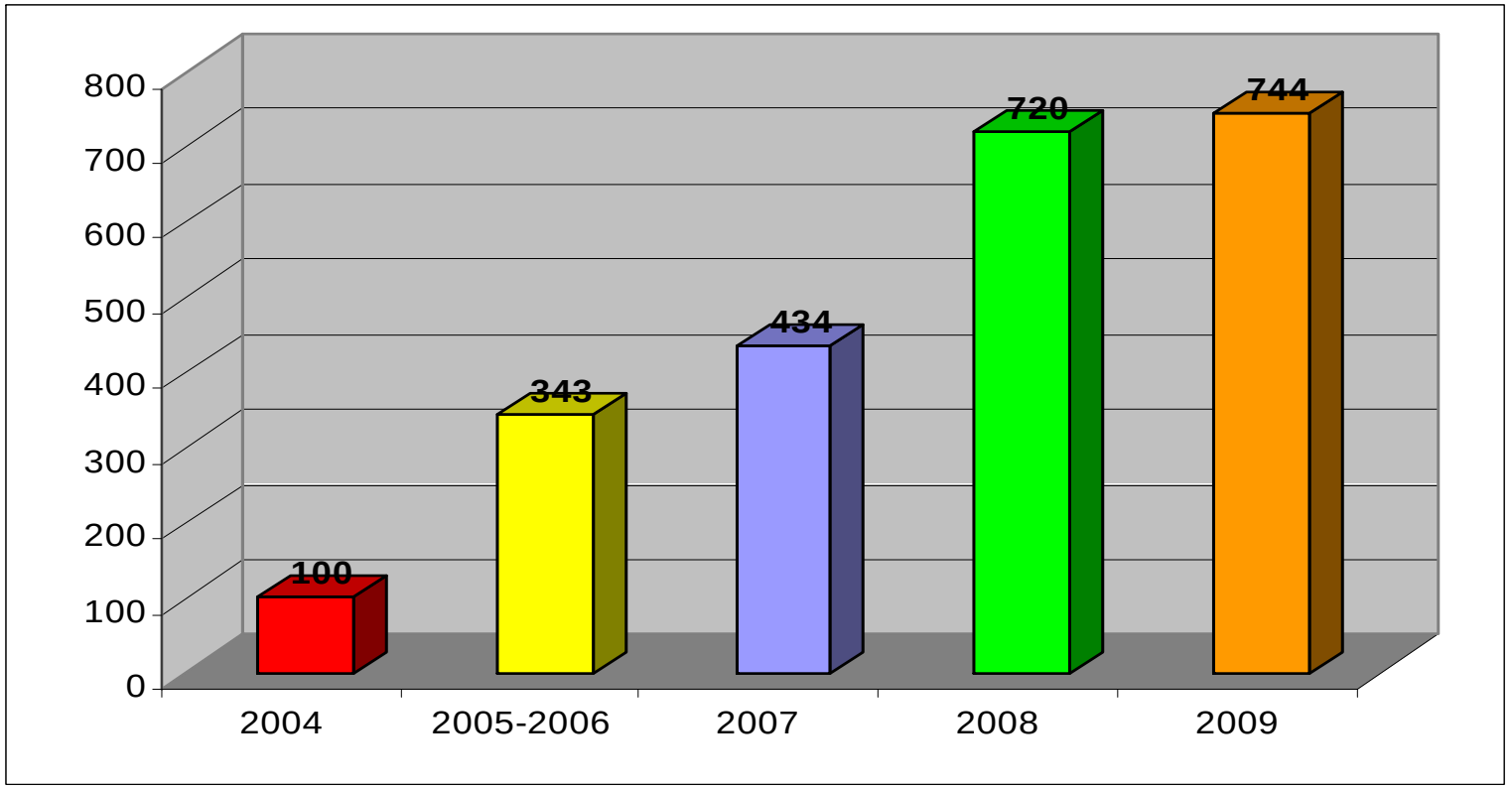
Prodotti Presenti in Prontuario AIC

Edizione	2004	2005-2006	2007	2008	2009
Prodotti	4609	5829	6660	8612	10211



Prodotti a Marchio Spiga Barrata AIC

Edizione	2004	2005-2006	2007	2008	2009
Prodotti	100	343	434	720	744



CELIACO

È UN CONSUMATORE/CLIENTE

CON UNA SPECIFICA ESIGENZA ALIMENTARE

Vita sociale

Vita lavorativa

Nella realtà quotidiana un celiaco

in mancanza di un servizio

"senza glutine"

⬇

può scegliere di:

- Non mangiare
- Esporsi a rischi per la salute

⬇

Disagio sociale

Associazione Italiana Celiachia

Migliorare la qualità della vita

Offrire ai celiaci una proposta
come risposta reale ad un bisogno

NASCE IL

PROGETTO AFC

- *Informazione nell'ambito della ristorazione collettiva (scuole – mense aziendali – ospedali – case di cura) e garanzia dell'offerta dei pasti senza glutine*
- *Ristoranti, Pizzerie, Bed and Breakfast, Strutture alberghiere, Gelaterie con proposte di pasti/ colazioni/ gelati idonei all'esigenze dei celiaci*
- *Punti di ristoro "veloce"*

Progetto AFC

Finalità

Ridurre il disagio sociale

- CREARE una rete di strutture informate
- ELEVARE e RENDERE omogeneo il livello di formazione delle strutture
- Privilegiare la QUALITÀ del servizio offerto, rispetto alla quantità delle strutture da inserire nel Network

PROGETTO
ALIMENTAZIONE FUORI CASA (1)

- Ristoranti e Pizzerie





- Gelaterie



- Bed & Breakfast





- Colazione





PROGETTO
ALIMENTAZIONE FUORI CASA (2)

Ristorazione in viaggio



Autogrill

Finigrill

Mychef







Barca a Vela

Vending



Crociere

Costa Crociere

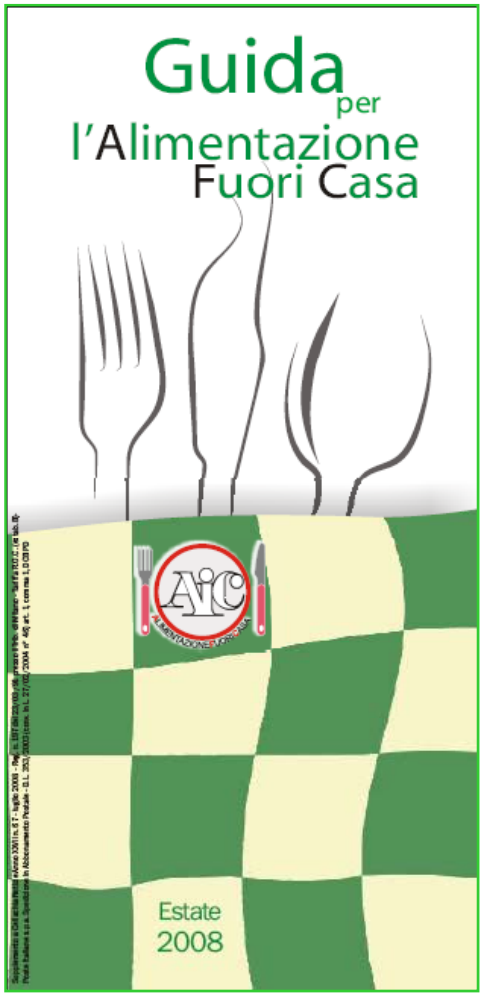
MSC Crociere

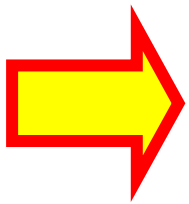


1979-2009 30 anni al servizio del celiaco

Associazione Italiana Celiachia

Guida per l'Alimentazione Fuori Casa







Tipo	Città/Indirizzo/Tel.	Locale/Referente Chiusura	Costo € min/max
	ABRUZZO		
	L'Aquila		
R P	Avezzano Via Don Minzoni, 5 0863.453155	**Barone Rosso** Claudio lun	10/20
R	Avezzano Pzza Orlandini, 3/b 0863.36123	**Da Domenico** Domenico Scancella lun	20/30
R P	Carsoli Via Tiburtina Km.69,30 0863.909243	**Quo Vadis** Di Lello Lucia mar	
T	Celano Via Michele Carusi 0863.791293	**La Cittadella** Simplicio lun	
P	Celano Via Ranelletti 0863.790830	**Le Mirage** Angela mar	
R P Ct	Coppito-L'Aquila Via Vetoio 0862.319930	**L'Isola Che Non C'Era** Patrizia Pagliaro	8/15
R	L'Aquila Via Caldora, 12 0862.405211	**La Conca** Antonini Rosalba lun e dom s	
R	L'Aquila Via degli Ortolani, 10 0862.414221	**Le Fiaccole** Ambra Berardini mer	25/40
R P	Magliano dei Marsi Piazza della Repubblica 6 086.3515032	**Peter Pan** mar	
R P	Pettorano sul Gizio S.S. 17 km.107 0864.48202	**La Quercia** Degli Augelli Gigliola mar anche ostello	18/25
P	Pizzoli S.S. 260 Km.0,200 0862.461597	**Sosta del Cavaliere** Mirko Nardecchia mar	10/12
R P	San Demetrio nei Vestini Largo stazione 0862.810200 - 3484733044	**L'Angolo dello Spuntino** Liberatore Vittorio mar	
	Chieti		
R P	Atessa Via Piana La Fara 157 0872.895301	**Royal Garden** D'Amico Gennaro lun	
R P	Brecciarola Via Aterno,435 0871.694677	**Amadeus** Angela Librenti lun e a pranzo	16/30
R	Casalincontrada Lgo degli Alberelli,1 0871.371071	**La Buca del Grano** Giovanni Paolucci mar	25/30
R	Francavilla Viale Kennedy, 2 085 .817115	**La Nave** Mancinelli Vincenzo mer	30/50
R	Lanciano C.da Villa Martelli, 348 (per Treglio) 0872.714208	**Alba e Tramonto** Dina Verì mar	25/35
P Tr	Lanciano Via Follani,138 0872.44101	**Ruhental** Valentini Maddalena mar	10
R	Ortona Via Caldari Stazione, 11 085.9032135	**Canadese** Musa Franco mer e dom	20/30
R	Ortona Lgo Farnese, 15 085.9066556	**Miramare** Dell'Osa Fabio lun - genn	30/45

5

LEGGE 4 luglio 2005 n° 123

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia

art 4 Erogazione dei prodotti senza glutine

1. *Al fine di garantire un'alimentazione equilibrata, ai soggetti affetti da celiachia è riconosciuto il diritto all'erogazione gratuita di prodotti dietoterapeutici senza glutine. Con decreto del Ministro della salute sono fissati i limiti massimi di spesa.*

2. *I limiti di spesa di cui al comma 1 sono aggiornati periodicamente (…) sulla base della rilevazione del prezzo dei prodotti garantiti senza glutine sul libero mercato. (…)*

LEGGE 4 luglio 2005 n° 123

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia

Art. 4 Erogazione dei prodotti senza glutine

(…)

3. *Nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine.*

4. *L'onere derivante dall'attuazione del comma 3 è valutato in euro 3.150.000 annui a decorrere dall'anno 2005.*

LEGGE 4 luglio 2005 n° 123

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia

Art. 5 Diritto all'informazione

1. *Il foglietto illustrativo dei prodotti farmaceutici deve indicare con chiarezza se il prodotto può essere assunto senza rischio dai soggetti affetti da celiachia.*

2. *Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano provvedono all'inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e ad albergatori.*

3. *L'onere derivante dall'attuazione del comma 2 è valutato in euro 610.000 annui a decorrere dall'anno 2005.*



Via Caffaro, 68 a rosso
16124 - Genova
tel. 0102510235
fax. 0102721615

segreteria@celiachia.it