



A.S.L. TO3

Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e Pinerolo

SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Martiri XXX Aprile, 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011.40171

P.E.C.: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

SEDE DI PINEROLO
Stradale Fenestrelle, 72 - 10064 Pinerolo TO
Tel. 0121.2331

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

COMUNICATO STAMPA

I RISTORATORI NELL'ASL TO3 A SCUOLA DI CELIACHIA... MA ON-LINE

La formazione dei ristoratori sugli alimenti somministrati ai celiaci riveste una grande importanza, in quanto solo una profonda conoscenza della materia può consentire la corretta preparazione dei pasti. Il Servizio di Alimenti e nutrizione dell'ASL TO3 (SIAN), in accordo con la Regione Piemonte e l'Associazione per la Celiachia (AIC) ha predisposto un percorso formativo offerto gratuitamente a tutti i ristoratori come formazione a distanza ovvero che può comodamente essere frequentato on-line.

Il corso è rivolto a tutti gli operatori del settore alimentare che si occupano a diverso titolo della preparazione e/o manipolazione degli alimenti, possono partecipare al corso, quindi i titolari dei ristoranti, degli esercizi alimentari, i cuochi, gli aiuto-cuochi, gli addetti alla sala, gli addetti all'acquisto degli alimenti ecc.) e che vogliano specializzarsi sulla preparazione dei piatti senza glutine dunque offrendo un servizio aggiuntivo sicuro e di notevole interesse per una rilevante parte di clienti.

Il corso è strutturato in videolezioni, videoclip e link di approfondimento, suddivisi in dieci moduli con verifiche alla fine di ogni step mediante quiz a risposte multiple. Al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza on-line. Gli operatori che vorranno conseguire un attestato di risultato, valido come formazione per produrre alimenti senza glutine, dovranno sostenere un test presso il servizio di alimenti e nutrizione dell'ASL. Dopo il corso on line, la formazione proseguirà "sul campo" con audit di verifica presso l'esercizio effettuati da personale ASL specializzato al fine di accompagnare il ristoratore nell'organizzazione della propria struttura verso il gluten free.



LA CELIACHIA - La celiachia è una condizione di intolleranza al glutine, che può interessare individui geneticamente predisposti (se c'è un celiaco in famiglia nel 5-10% dei casi ce n'è un altro tra i familiari di I° grado) e che coinvolge primariamente il tratto gastro-intestinale. Il glutine è una proteina presente in alcuni cereali (es. frumento, farro, segale, orzo, kamut, avena, cous cous, seitan ecc.), ma per la sua caratteristica di conferire agli impasti viscosità, elasticità e coesione, può essere utilizzato come ingrediente in molti altri prodotti del libero commercio.

Gli alimenti per non risultare "tossici" per il celiaco ed essere definiti "senza glutine" devono contenere meno di 20 mg di glutine per ogni chilo di prodotto. Questa è una quantità infinitesimale, che anche casualmente può essere presente nei cibi, pertanto, oltre all'accurata scelta dei cibi, occorre prestare anche molta attenzione alle tecniche di preparazione che evitino la presenza accidentale del glutine negli alimenti che non lo contengono.



www.regione.piemonte.it/sanita

COMUNICAZIONE – ASL TO3

Dirigente Amministrativo Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – 011 4017060 www.aslto3.piemonte.it – comunicazione@aslto3.piemonte.it
Via Martiri XXX Aprile n° 30 – Collegno tel. 011 4017058 / Str.le Fenestrelle n° 72 – Pinerolo tel. 0121 235226/235220

La tutela del soggetto celiaco è di interesse nazionale ormai da 10 anni, infatti la legge sposta la celiachia da “malattia rara” a “malattia sociale”, in quanto gli studi scientifici in materia hanno dimostrato che si è passati da una prevalenza di 1 caso ogni 10.000 persone ad 1 caso ogni 100.

Nell’ASL TO 3 i celiaci noti sono circa 2.000, ma essendo la popolazione di 580.000 abitanti, il rapporto di 1:100 porterebbe i potenziali intolleranti permanenti al glutine ad essere circa 5.800, dunque molti dei quali in modo non ancora consapevole con la necessità di una diagnosi precoce di malattia per prevenire le complicanze

In Piemonte, i progetti di attività e di formazione dedicati ai celiaci nascono dal lavoro di un gruppo di coordinamento centrale costituito da Regione Piemonte, ASL (di cui il SIAN dell’ASL TO 3 diretto dalla **Dott.ssa Fiorella Vietti** è capofila da 7 anni) e Associazioni Italiana Celiachia (AIC) che ha anche l’obiettivo non solo di coordinare le attività in tutta la Regione Piemonte, ma far sì che gli interventi siano univoci in tutto il territorio al fine di diffondere lo stesso messaggio in tutto il Piemonte.



LE INIZIATIVE REALIZZATE - Le azioni finora realizzate sono state numerose: si è iniziato con la ristorazione scolastica verificando i requisiti delle mense e dei menù per celiaci, con particolare attenzione alla varietà dei piatti e sovrapposibilità tra le preparazioni per i celiaci e quelle del vitto comune. Si è proseguito con la ristorazione pubblica grazie ad un percorso di formazione teorico-pratico improntato sull’accompagnamento dei ristoranti e laboratori verso la produzione di pasti ed alimenti per celiaci.



Particolare apprezzamento dei partecipanti è stato rivolto alla parte pratica del corso durante il quale gli chef docenti si sono misurati ed hanno fornito indicazioni per la realizzazione di preparazioni di alta cucina tutte rigorosamente senza glutine, come gnocchetti di ricotta burro e salvia, tajarin con datterini, bavarese alle fragole e molto altro ancora.

Oggi, il percorso prosegue dunque con la formazione on line a distanza seguita da un affiancamento pratico da parte dell’ASL ai ristoratori.

In Piemonte se l’Operatore del Settore alimentare si specializza e fa pubblicità riguardo ad una produzione di alimenti o pasti senza glutine deve far pervenire all’autorità sanitaria preposta al controllo (SIAN delle ASL), tramite gli Sportelli Unici delle Attività Produttive (SUAP), la notifica di questa specifica attività e tutto il personale addetto deve essere adeguatamente formato.

Ecco i dati delle attività formative finora svolte:

in tutta la Regione Piemonte	nell’ASL TO3
- formato n. 2.456 ristoratori	- formato n. 299 ristoratori
- effettuato n. 304 ore di lezione	- effettuato n. 24 ore di lezione
- n. 146 locali attivi per il senza glutine	- n. 33 locali attivi senza glutine
- svolto n. n. 1.564 audit di formazione	- svolto n. 196 audit di formazione

Per informazioni e iscrizioni, gli interessati potranno rivolgersi direttamente al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, sede di Rivoli.

26 giugno 2017



www.regione.piemonte.it/sanita

COMUNICAZIONE – ASL TO3

Dirigente Amministrativo Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – 011 4017060 www.aslto3.piemonte.it – comunicazione@aslto3.piemonte.it
Via Martiri XXX Aprile n° 30 – Collegno tel. 011 4017058 / Str.le Fenestrelle n° 72 – Pinerolo tel. 0121 235226/235220