



SETTIMANA NAZIONALE DELLA CELIACHIA 13-21 MAGGIO

L'ATS DELLA VAL PADANA E I COMUNI PROMUOVONO L'INIZIATIVA "TUTTI A TAVOLA, TUTTI INSIEME: LE GIORNATE DEL MENÙ SENZA GLUTINE"

Si svolge dal 13 al 21 maggio la Settimana Nazionale della Celiachia, iniziativa dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC), nel corso della quale si celebra la Giornata Internazionale della Celiachia (16 maggio).

Con questa iniziativa, l'AIC vuole sensibilizzare e fare corretta informazione sulla celiachia, una patologia che, come stimato dal ministero della Salute, in Italia riguarda circa 600.000 persone, di cui quasi il 60% non ancora diagnosticate. Si tratta di un'inflammatione cronica dell'intestino tenue, scatenata dall'ingestione di glutine, proteina contenuta in molti cereali (frumento, farro, orzo, ecc.), in soggetti geneticamente predisposti. Al momento l'unica terapia disponibile è la dieta senza glutine che va seguita per tutta la vita.

Per l'occasione, l'AIC in collaborazione con i Comuni e le più importanti aziende della ristorazione collettiva, promuove l'iniziativa "Tutti a tavola, tutti insieme: le giornate del menù senza glutine": l'organizzazione di un pasto senza glutine per tutti nelle mense delle scuole di oltre 100 Comuni italiani, compresi alcuni del territorio dell'ATS della Val Padana (Capralba, Casaleto Ceredano, Gombito, Mantova, Palazzo Pignano e Poggio Rusco).

Da tempo, l'ATS della Val Padana collabora con AIC con il progetto "Non solo glutine...", ricompreso nel catalogo di interventi di promozione della salute "La Salute a Scuola: progettare in Rete", sviluppato in coerenza con i principi del Modello della Scuola che Promuove Salute (SPS) e rivolto a tutte gli istituti scolastici dell'infanzia e delle primarie che ne facciano richiesta. L'obiettivo che il progetto si prefigge è, per l'appunto, quello di promuovere i cambiamenti necessari a migliorare il benessere di bambini e ragazzi celiaci nell'ambiente scolastico.

L'ATS della Val Padana si impegna a tutelare la salute dei celiaci attraverso attività di sorveglianza nutrizionale, tra le quali il controllo documentale delle diete speciali della ristorazione scolastica e sopralluoghi volti a verificare le procedure di gestione dei pasti senza glutine e la necessaria formazione del personale nella ristorazione pubblica. Inoltre, vengono effettuati campionamenti presso le aziende di produzione e/o distribuzione di prodotti dichiarati "gluten free" per l'esecuzione di analisi volte a verificare l'effettiva assenza di glutine.

Nei luoghi di lavoro, l'ATS della Val Padana propone incontri di sensibilizzazione rivolti ai lavoratori delle ditte aderenti alla Rete locale Workplace Health Promotion (WHP) Lombardia; tali buone pratiche, nei contesti descritti, rientrano nel quadro delle politiche orientate all'equità.

Per approfondimenti si invita a consultare il sito dedicato alla Settimana Nazionale della Celiachia <https://www.settimanadellaceliachia.it/2023/index.php>.