

**PORDENONE**

■ DEL GIUDICE A PAGINA 23

# Arriva in città la scuola della celiachia



**Scuola di celiachia: ad aprile primi corsi al Don Bosco**

# Una scuola di celiachia in città

Insegnerà a rapportarsi al meglio alle intolleranze alimentari. Ad aprile il primo corso al Don Bosco

Il profumo del pane appena sfornato oppure quello di una brioche burrosa e fragrante, un bel piatto di pasta, una pizza variopinta... Per molti di noi sono leccornie, cibi sani e salutari che soddisfano il palato. Per altri, invece, sono simili al veleno, un veleno a volte subdolo che agisce magari per anni all'interno dell'organismo salvo manifestarsi dopo tanto tempo e in forma violenta, e a volte quasi subito nei bambini che iniziano ad alimentarsi con cibi "da adulto". Il "veleno" è l'intolleranza al glutine, la malattia è la celiachia.

L'incidenza delle persone intolleranti al glutine è in aumento, e la raffinatezza dei test che arrivano alla diagnosi oggi, diversamente dal passato, consente di individuare l'allergia già nei bambini. Con una diagnosi di celiachia, però, cambia radicalmente il modo di nutrirsi: i cibi, tutti i cibi, dovranno essere privi di glutine.

Sempre più spesso, nelle mense scolastiche piuttosto che in quelle aziendali, negli ospedali e nelle case di cura, nei ristoranti e nelle comunità, ci si trova a doversi confrontare con la presenza di commensali che richiedono una dieta priva di glutine. E dunque? E dunque saperne di più su questa patologia, conoscerla e affrontarla non è un compito riservato a pochi.



Una lezione in materia di celiachia. Il 18 aprile a Pordenone approderà una scuola specifica a palazzo Badini

Nasce con lo scopo di informare ed educare il progetto "Scuola permanente di celiachia", organizzato da Ansa, Agenzia Nazionale per lo Sviluppo dell'Autonomia Scolastica, del Friuli Venezia Giulia in collaborazione con Aic, Associazione Italiana Celiachia del Friuli Venezia Giulia e Università degli Studi di Udine. Il progetto, finanziato dalla Regione, ha come obiettivo prioritario informare e formare i diversi soggetti del sistema scuola, ma non solo, sull'importante tema della celiachia, malattia genetica ancora poco conosciuta. La Scuola permanente di Celiachia, oltre ad avere una valenza

di tipo scientifico e comportamentale, ha anche una valenza sociale in quanto si pone lo scopo di abbattere tabù e false credenze cercando di eliminare differenze e di creare benessere per tutti gli studenti ed adulti affetti da tale patologia. Offre inoltre un arricchimento professionale alle persone che lavorano o lavoreranno nelle cucine.

La Scuola, che approderà a Pordenone il 18 aprile con l'organizzazione del primo corso al Don Bosco, si presenterà domani alle 16 nella Sala Ellero di Palazzo Badini. All'incontro parteciperanno Luciano Pegoraro, presidente dell'Associazione italiana celiachia Friuli Venezia Giulia, Alessandra Missana, direttore dell'Agenzia nazionale

per lo sviluppo dell'autonomia scolastica Friuli Venezia Giulia, Alessandro Sensidoni, docente del dipartimento Scienza degli alimenti dell'Università di Udine, e Vito Maurizio, dirigente scolastico del Don Bosco di Pordenone

Il seminario, completamente gratuito, è aperto al territorio, agli studenti e a tutto il personale della scuola, alle famiglie, ai ristoratori, alle mense scolastiche, universitarie e ospedaliere, agli enti pubblici e privati interessati a vario titolo alla tematica. Il corso vede la presenza di relatori specialisti medici, dietisti, psicologi, esperti di scienza degli alimenti, ha la durata di 10 ore.

(e.d.g.)

CRIPRODUZIONE RISERVATA