La celiachia da problema per pochi a risorsa per la comunità

Author : Geppe Inserra

Date : 20 Agosto 2013

Una proposta originale per affrontare il crescente fenomeno della celiachia (l'intolleranza al glutine e suoi derivati) arriva da Ascoli Satriano. L'idea – che potrebbe diventare una buona prassi da diffondere nell'intero territorio nazionale – è di non considerare la celiachia un problema che riguarda soltanto quanti ne sono affetti, ma di incastonarla all'interno delle più complessive strategie di promozione del territorio, e dei suoi prodotti.
La celiachia potrebbe così diventare – da disturbo che affligge una fetta (comunque in crescita) della popolazione - addirittura una risorsa per l'intera comunità, attraverso la diversificazione dei prodotti agro-alimentari, la diffusione di una cultura della tolleranza alimentare all'interno di ristoranti, alberghi, esercizi che vendono prodotti alimentari.
Non è un caso che l'incontro svoltosi nella cittadina dei Grifoni sia stato pubblicizzato perfino dai forni ascolani. Il convegno (dal tema quanto mai eloquente "La celiachia non è una moda! Dalla diagnosi all'alimentazione fuori casa" ha messo a confronto le varie esperienze e competenze per condividere questa sempre più diffusa malattia alimentare.

L'interessante ed originale iniziativa è stata organizzata in sinergia fra il Comune di Ascoli Satriano, la Pro Loco, l'AIC (Associazione Italiana Celiachia) e l'Associazione "Officine del Territorio", nell'intento di intraprendere un percorso comune sulla valorizzazione delle risorse del territorio (da quelli che sono i prodotti enogastronomici tipici, alle attrattive turistiche e culturali attraverso "incontri a tema").
Ad introdurre l'argomento è stato il Dott. Fabrizio Bossa, Dirigente Gastroenterologia della "Casa Sollievo della Sofferenza" di San Giovanni Rotondo, che ha chiarito attraverso una completa ed esauriente presentazione gli aspetti clinici ed i vari sintomi - alcuni anche gravi e di difficile correlazione - dell'intolleranza al glutine. Una malattia autoimmune che è presa in grande considerazione dalle autorità sanitarie regionali e nazionali, sia per la diffusione ormai esponenziale, sia per i costi sociali che la stessa

comporta.
Immaginare una vita in cui l'assunzione di pane, pasta, dolci… viene eliminata per far posto a dei costosi sostituti, diventa per alcuni irreale ed impossibile - ha spiegato Michele Calabrese, Presidente dell'AIC Puglia - e solo attraverso la diffusione e l'informazione sempre maggiore su questa malattia il celiaco può vivere una "vita normale" senza sentirsi un escluso o un deriso perché esageratamente attento - quasi fosse una moda - a tutto quello che può ingerire.
Il tutto anche con risvolti psicologici (dal dover chiedere al parroco di una qualsiasi parrocchia di poter assumere un'ostia senza glutine al poter pranzare tranquillamente in strutture ricettive o fast food) in particolari modo laddove l'intolleranza è presente nei bambini.
Il vivace incontro, moderato dalla tecnologa alimentare Pasqualina Capuano (suo l'intervento per l'aspetto dietistico nella patologia), è stato concluso dallo chef Nicola Russo che ha illustrato quanto sia importante per un ristoratore, così come per gli operatori delle strutture ricettive, conoscere la malattia e la gestione della stessa (specie per la contaminazione degli alimenti che avviene in cucina anche soltanto attraverso il semplice contatto) per poter rispondere ad una sempre più crescente richiesta di strutture adeguate e preparate.
In tal senso – ha concluso lo chef - importanti aziende italiane produttrici di pasta e di altri condimenti, stanno per aggiungere altri prodotti a disposizione dei celiaci e che entreranno nel prontuario AIC.
Al termine, come doveroso per dei "buoni padroni di casa", i saluti del Presidente della Proloco Romeo Acquaviva e del Sindaco Savino Danaro, hanno dato inizio alle apprezzate degustazioni in piazza di prodotti senza glutine (pizza, riso, pasta, vino, dolci, carne..) a disposizione di tutti gli ospiti ed i turisti - anche non celiaci - che hanno affollato il corso di Ascoli Satriano allietati dal Gruppo Skaria di Deliceto.