NOTIZIARIO DI AIC ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA TOSCANA APS

ZOOM Celiachia n. 88|89 Aprile Maggio Giugno Luglio Agosto Settembre 2021

AIC Associazione Italiana Celiachia Toscana

Trimestrale della AIC Associazione Italiana Celiachia Toscana APS- Anno 18 - Numero 88|89 - Aprile, Maggio, Giugno, Luglio, Agosto, Settembre - Aut. trib. di Firenze n. 5148 del 16/02/2002 Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale -D.l. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Firenze - Dir. Resp. Silvia Ferretti - Red. e Amm. : Via Boncompagno da Signa, 22/c - Signa (FI) - Tel. 055.8732792 - Fax 055. 8790627 - Impaginazione grafica Dueeventi Comunicazione - Stampa NOVA Arti Grafiche s.r.l. - In base alla legge 675/96 sulla tutela dei dati personali il destinatario del presente potrà chiedere la modifica o annullamento dei suoi dati scrivendo o telefonando alla redazione al n. 055. 8732792.

Segreteria Regionale AIC Toscana - Via Boncompagno da Signa 22/c - Signa (FI) - **Tel. 055.8732792 - Fax 055.8790627** - E-mail: segreteria-regionale@celiachia-toscana.it

EDITORIALE

Relazione del Presidente al Bilancio 2020

Il 2020 è stato funestato dall'epidemia da coronavirus che ha costretto tutti gli italiani nelle proprie case con difficoltà non solo di muoversi per lavoro e per gli eventi sociali cui si era abituati a frequentare ma anche per accedere alle cure mediche necessarie. Un anno difficile in cui vi sono stati morti in tante famiglie e durante il quale ai primi momenti di "resistenza attiva" culminati nello slogan "ce la faremo" ad una rassegnazione e a una rabbia per la pandemia che non finiva. Dramma acutizzato per tanti anche dalla perdita del lavoro e delle loro attività.

In questa situazione la nostra Associazione ha voluto dare un suo contributo con una donazione di euro 10.000 a favore della Regione Toscana. Insomma un anno molto complesso in cui abbiamo sofferto molto anche come Associazione. Ci siamo trovati ad affrontare una situazione nuova, mai avuta, per cui da un primo momento di difficoltà abbiamo cercato in tutti i modi di svolgere il nostro compito e di essere vicino ai celiaci. Per questo mi sento di ringraziare tutto il Consiglio Direttivo, che ho sentito più coeso ed ancora più disponibile verso gli altri, più pronto ad analizzare la situazione e cercare soluzioni.

Devo ringraziare poi tutti i professionisti: medici, dietisti, nutrizionisti, psicologi che, gratuitamente, si sono messi a disposizione con tante dirette web per portare un momento di conoscenza, di riflessione, di aiuto ai tanti celiaci che ci hanno seguito on-line durante tutte le nostre iniziative. Devo ringraziare i nostri chef che ci hanno distratto dalla pandemia con dirette e corsi interattivi su molteplici aspetti della cucina gluten free. Grazie a loro ed alla notevole partecipazione dei celiaci che abbiamo mantenuto il filo di contatto con i soci ed i celiaci in generale.

Scoprendo le potenzialità del web abbiamo sopperito alle nostre manifestazioni nelle piazze; ai nostri convegni; ai nostri incontri.

Devo infine ringraziare il personale di AIC che ci ha permesso di avere una sede fisicamente sempre aperta e che, seppure da remoto, ci ha permesso di continuare le nostre attività.

Abbiamo inoltre condiviso nel direttivo la volontà di andare incontro agli esercizi che aderiscono al nostro progetto AFC scegliendo di non richiedere il pagamento del contributo annuale per l'adesione. Un piccolo segnale ad un settore tra i più colpiti da una chiusura protratta nel tempo. Il resoconto gestionale ha evidenziato delle perdite nelle entrate ed è comprensibile data la situazione, ma tante attività svolte in modo assolutamente gratuito ci hanno permesso di mantenere una situazione economica governabile e che alla fine ha prodotto persino un avanzo di esercizio. Ciò soprattutto ai soci che hanno rinnovato l'adesione alla nostra Associazione ed ai nuovi iscritti, nonostante la situazione così difficile per i motivi già citati.

Il 2020 ha visto anche la rivisitazione dei contenuti del nostro sito con un importante lavoro propedeutico all'adeguamento della grafica al nuovo sito nazionale.

Così come il lavoro con i Presidi di Rete è ripreso sotto la guida della Regione con l'obiettivo, da noi fermamente voluto, di creare una vera rete tra i presidi sul territorio e tra questi e i Centri di Riferimento. Questa collaborazione, che trova il fondamento nel nuovo "data base delle diagnosi di celiachia e dermatite erpetiforme" (unica regione in Italia), dovrà essere consolidata nel tempo ed ha comunque fatto registrare nel 2020 diagnosi in linea con gli anni precedenti.

Infine alcune considerazioni sui prossimi obiettivi: la prima è che sono convinto che si uscirà da questo tunnel e riprenderemo le nostre attività con le scuole con i nostri progetti; che saremo nelle piazze per aderire a tante manifestazioni e per organizzare tanti incontri; la seconda è che sono convinto che l'uso del web dovrà servirci a coadiuvare le nostre attività cercando di arrivare a tanti che ancora non ci conoscono; la terza è che, definita la nostra struttura giuridica, dobbiamo percorrere ulteriori vie per essere più vicini ai celiaci e soprattutto per creare intorno ad essi quei servizi sanitari e sociali di cui si ha ancora bisogno.

Per il Consiglio Direttivo,
Il Presidente GIUSEPPE GIURA

RELAZIONE DEL REVISORE UNICO AL BILANCIO CHIUSO AL 31.12.2020

Il bilancio d'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020, redatto dal Consiglio Direttivo ai sensi di legge e da questi regolarmente comunicato allo scrivente Revisore, unitamente ai prospetti e agli allegati di dettaglio, che il medesimo organo amministrativo sottopone alla Vostra approvazione, evidenzia un avanzo di euro 39.025 e si riassume nei seguenti dati:

STATO PATRIMONIALE

ATTIVITÀ

ATTIVO	31/12/2020	31/12/2019
Immobilizzazioni materiali	95.200	100.000
Immobilizzazioni finanziarie	776	776
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	95.976	100.776
Crediti	5.424	5.490
Tot. att. fin. che non costituiscono immob.	575	575
Tot. Disponibilità liquide	533.767	487.555
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	539.766	493.620
Ratei e risconti attivi	10	2.389
TOTALE ATTIVO	635.752	596.785
PASSIVO	**31/12/2020**	**31/12/2019**
Fondo di Dotazione	200.000	200.000
Avanzo (disavanzo) portati a nuovo	368.703	337.554
Avanzo (disavanzo) del periodo di gestione	39.025	31.149
TOTALE PATRIMONIO NETTO	607.727	568.703
Trattamento di fine rapporto	16.713	14.361
TOTALE DEBITI	10.260	13.103
Totale ratei e risconti passivi	1.052	618
TOTALE PASSIVITÀ	635.752	596.785

CONTO ECONOMICO

	31/12/2020	31/12/2019
VALORE DELLA PRODUZIONE (quote associative e fondi 5x1000)	191.959	222.224
Altre entrate e proventi	1.282	406
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	193.241	222.630
Materie prime, sussidiarie di consumo e di merci	(65.276)	(96.225)
Servizi	(29.617)	(32.027)
Godimento beni di terzi	(2.264)	(1.936)
Costi per il personale	(41.467)	(45.628)
Ammortamenti e svalutazioni	(4.800)	(7.943)
Oneri diversi di gestione	(10.489)	(7.564)
TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE	(153.913)	(191.323)
DIF. TRA VALORE E COSTI PRODUZIONE	39.328	31.307
Interessi e altri oneri finanziari	(0)	(158)
TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI	328	(158)
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	39.656	31.149
Imposte sul reddito	(631)	(0)
AVANZO (DISAVANZO) PERIODO DI GESTIONE	39.025	31.149

La documentazione contabile è disponibile presso la nostra sede

Lo schema di bilancio è stato predisposto riferendosi alla normativa civilistica in generale essendo in vigore sui rendiconti **chiuso al 31.12.2020** la novella di disciplina degli Enti del Terzo Settore.

Lo scrivente Organo di Revisione ha partecipato alle riunioni del Consiglio Direttivo quando ritenuto opportuno ed ha effettuato i prescritti controlli periodici constatando l'esistenza di una buona organizzazione contabile, l'osservanza dello Statuto e della Legge ed una regolare tenuta ed aggiornamento della contabilità, così come l'adempimento degli obblighi di varia natura previsti dal Codice civile, dalle norme tributarie e dalla legislazione del lavoro.
In sede di chiusura dell'esercizio, lo scrivente Revisore ha verificato il bilancio nei criteri di predisposizione e nelle sue componenti patrimoniali ed economiche accertando la corrispondenza delle singole voci alle risultanze della contabilità e che, per quanto attiene alla forma ed al contenuto, esso è redatto nel rispetto della vigente normativa generale e speciale.
Con riguardo ai criteri di valutazione seguiti nella redazione del bilancio lo scrivente Revisore osserva, in particolare, che non è stata derogata alcuna norma di legge relativa ai criteri di valutazione di cui all'art. 2426 Codice civile:
a) le immobilizzazioni sono state iscritte nell'attivo patrimoniale in base al costo di acquisto o produzione sostenuto al netto degli ammortamenti;
b) sussistono immobilizzazioni in partecipazioni in altre imprese, in particolare Spiga Barrata Service srl;
c) i costi di ricerca, di sviluppo e di pubblicità aventi utilità pluriennale sono stati iscritti nell'attivo patrimoniale con il consenso dell'organo di controllo;
d) i crediti sono iscritti secondo il valore presumibile di realizzo, ossia, al valore nominale.
A conclusione di quanto sopra esposto, lo scrivente Organo di Revisione esprime giudizio positivo e favorevole all'approvazione del bilancio che viene presentato nella sua interezza (Stato Patrimoniale e Conto Economico e Conto di Tesoreria).

Conclusioni
L'Organo di Revisione ha condotto sull'organizzazione:
a) verifiche di natura statutario-legale;
b) verifiche generali in materia di bilancio di esercizio;
c) verifiche di ordine fiscale;
d) verifiche cosiddette finanziarie attuate in sede di verifica periodica a cui, pertanto, si rimanda.

In ogni caso, compito primario dell'Organo di Revisione è stato quello di confermare la reale natura non lucrativa e di promozione sociale dell'organizzazione verificando, in particolare, la meritevolezza dei benefici riconosciuti.

IL REVISORE UNICO
Avv. Ilaria Montaldo

PROGETTI CON LE SCUOLE A.S.2020/21

Come è noto anche questo anno scolastico è stato condizionato dalle norme di contenimento del Covid19.
Abbiamo dovuto bloccare la maggior parte delle nostre attività, quindi ci siamo organizzati per proporre attività da remoto, una novità per i nostri progetti! In maniera imprevista il risultato è stato molto buono poiché siamo riusciti ad attivare un buon numero di interventi.
Le attività si sono svolte per la maggior parte su piattaforme digitali e, solo in poche occasioni in presenza.

I NOSTRI PROGETTI:

Progetto IN FUGA DAL GLUTINE per le scuole dell'infanzia e primarie. Ha come obiettivo quello di aiutare l'inserimento dei bambini celiaci nella comunità scolastica.
Gli incontri si sono tenuti sulla piattaforma Zoom, che abbiamo utilizzato con 4 scuole e solo uno eseguito in presenza all'inizio dell'anno scolastico, cioè a settembre 2020.
IN TOTALE ABBIAMO INCONTRATO N.18 INSEGNANTI.
Ad un incontro ha partecipato anche il Dirigente Scolastico Giacomo Nofri insieme agli insegnanti dell'Istituto Aliotti di Arezzo.
Abbiamo fornito materiale da utilizzare con i bambini da parte degli insegnanti per **n.7 classi infanzia e n.10 classi primaria**.
Il materiale didattico consiste in:
- quaderni didattici "Io mangio, tu mangi" per i bambini della scuola infanzia;
- quaderni "Tutti a tavola" per i bambini della scuola primaria.
- il gioco da tavolo "Facciamo festa" che sarà utilizzato a conclusione del lavoro con i bambini.
- il libriccino con favole e giochi "Celiachia in poesia" che raccoglie favole in rima e storie scritte da bambini delle primarie e raccolte da AIC in occasione del concorso "Favole e giochi 2.0" di qualche anno fa.
- i pieghevoli "Cari genitori..." per informare la famiglia sull'attività svolta a scuola e fornire qualche semplice e breve consiglio utile per ospitare un compagno celiaco.

ISTITUTO COMPRENSIVO	COMUNE + PROVINCIA	SCUOLE
IST. ALIOTTI	Arezzo (AR)	infanzia e primaria
IST. VANNINI/LORENZETTI	Castel del Piano (GR)	infanzia
IST. FAA' DI BRUNO	Campi Bisenzio (FI)	infanzia
IST. SUORE AGOSTINIANE	San Giovanni Valdarno(AR)	infanzia e primaria

TOTALE INSEGNANTI 18
TOTALE CLASSI INFANZIA 7
TOTALE CLASSI PRIMARIA 10

Le attività svolte a distanza hanno dei limiti: la perdita dell'interazione, dell'immediatezza e certamente della sintonia che si concretizza nelle relazioni quando si affrontano temi condivisi.
Tuttavia ci sono anche dei vantaggi: permette di raggiungere località molto periferiche con facilità, riduce i costi, inoltre permette di superare i divieti di spostamento in vigore per le norme antiCovid e ci hanno permesso di poter "incontrare" insegnanti e/o ragazzi in totale sicurezza.

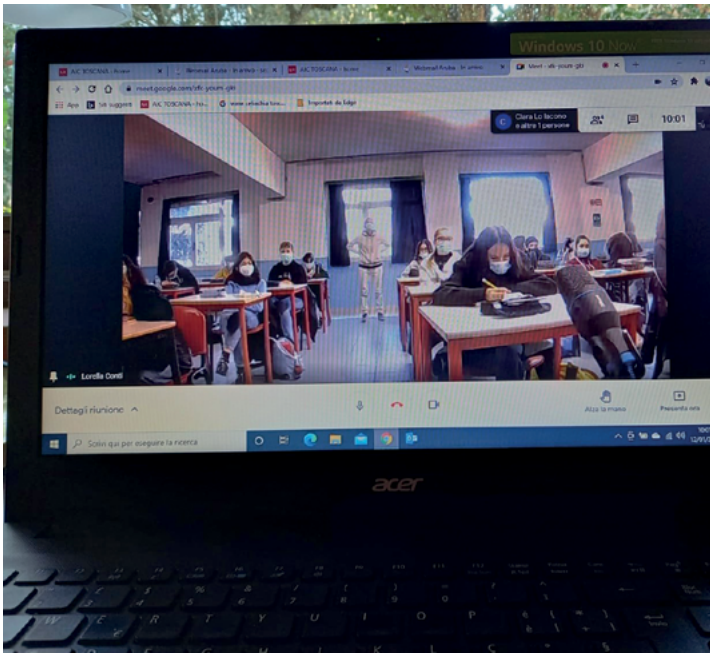
Il progetto CELIACHIA E SALUTE A TAVOLA per le scuole secondarie di primo e secondo grado.
È un progetto di AIC Toscana proposto da alcuni anni alle scuole secondarie e ha come obiettivo quello di aiutare i ragazzi celiaci nell'adesione alla dieta s.g. in un contesto molto importante per il confronto con i coetanei e, come tutti i nostri progetti, quello di diffondere la conoscenza sulla celiachia. Inoltre la dietista che tiene gli incontri, come professionista, oltre all'alimentazione senza glutine, affronta concetti di educazione alimentare secondo le corrette raccomandazioni nutrizionali e buono stile di vita.
Questi gli incontri:
N.7 A DISTANZA SULLA PIATTAFORMA GOOGLE-MEET CON 11 CLASSI
N.1 IN PRESENZA CON 2 CLASSI
I RAGAZZI INCONTRATI SONO 283 PIÙ 10 INSEGNANTI.

ISTITUTO COMPRENSIVO	COMUNE + PROVINCIA	CLASSI	DATA 1° INC.	DIETISTA
IST.LICEO CITTA DI PIERO	Sansepolcro (AR)	2	03/02/21	Lo Iacono
IST.SUORE MANTELLATE	PISTOIA	2	09/02/21	Lo Iacono
I.I.SUP.CARLO LIVI	PRATO	4	12/01/21	Lo Iacono
I.C. BARBERINO DEL MUGELLO	Barberino Mugello (FI)	1	04/06/21	Lo Iacono
ISI PERTINI	LUCCA	2	29/04/21	Lo Iacono
I.C.CHELINI	LUCCA	2	06/05/21	Lo Iacono

TOTALE ISTITUTI COMPRENSIVI 6 DI CUI ISTITUTI SUPERIORI 3
TOTALE INCONTRI 8
TOTALE STUDENTI 283
TOTALE CLASSI 13

Ad ogni studente delle secondarie di 1° viene consegnato il **"DISCO DELLA SALUTE"**, uno strumento didattico che fornisce informazioni sulla corretta alimentazione e buono stile di vita e dieta senza glutine..
Nello spazio per le domande i ragazzi hanno chiesto:
1) Esistono cure alternative alla dieta senza glutine?
2) Una piccola contaminazione è davvero dannosa?
3) Una studentessa ci ha detto: "Con questo incontro ho capito meglio la condizione della mia mamma, che è celiaca"
4) Una studentessa celiaca ci ha detto: "Ho capito meglio cosa succede al mio corpo e come agisce la dieta".

Per questi progetti ringraziamo le dietiste del nostro Comitato Scientifico **Clara Lo Iacono** ed **Elisa Spaghetti** che hanno dedicato tempo e professionalità a tutti i nostri progetti.



Come conclusione ideale dell'attività con le scuole vogliamo includere il progetto **"Tutti a tavola, tutti insieme: oggi a scuola menù senza glutine" realizzato nelle mense scolastiche nella Settimana della celiachia, cioè dal 15 al 23 maggio 2021**.
Durante questa settimana in molti comuni toscani, con i quali abbiamo preso accordi, è stato scelto un giorno in cui proporre un menù senza glutine per tutti i bambini presenti e per dare risalto a questa iniziativa di condivisione ed inclusione, ad ogni bambino è stato consegnato un segnalibro con un gioco e semplici informazioni sulla celiachia.
Tutti i referenti dei comuni e dei centri di cottura a cui sono affidate le mense scolastiche, hanno aderito con convinzione e con entusiasmo per condividere con la nostra associazione il desiderio di riprendere le buone prassi avviate gli anni passati e per dare un segno di fiducia e di continuità, a dispetto del periodo difficile.
Ringraziamo tutti quanti e per sottolineare il buon risultato raggiunto vi elenchiamo i comuni e il numero dei bambini (infanzia e primarie):

Provincia di Firenze: Bagno a Ripoli 1.450 bambini; Lastra a Signa 1.500 bambini; Scandicci 3.100 bambini; Calenzano, Sesto Fiorentino, Signa, Campi Bisenzio e Carmignano (PO) 8.500 bambini.
Provincia di Prato: Vaiano, Vernio, Cantagallo 1.000 bambini
Provincia di Lucca: Viareggio 2.000 bambini; Camaiore 1.700 bambini;
Città di Livorno con 5.800 bambini
Città di Pistoia con 4.300 bambini
Provincia di Pisa: San Giuliano Terme con 1.500 bambini
Arezzo: Istituto Aliotti con 150 bambini
Sono stati consegnati circa **32.000 segnalibro.**

Alla fine dell'anno scolastico possiamo considerarci soddisfatti dei risultati raggiunti, seppure ridotti. L'anno è stato difficile e complicato, ma siamo riusciti a non interrompere la collaborazione instaurata con le scuole toscane e a portare il nostro contributo per migliorare l'inserimento di bambini e ragazzi, scopo principale dei nostri progetti.

Vanda Carusi
Referente Regionale dei progetti con le scuole

PROGETTO ISTITUTI ALBERGHIERI, UN BILANCIO POSITIVO NONOSTANTE L'EMERGENZA

Tra i mesi di marzo e maggio scorsi si è svolto come di consueto il progetto dedicato agli studenti degli Istituti Alberghieri, **A TAVOLA CON LA CELIACHIA...PER NON FARNE UNA MALATTIA**, al suo nono anno di vita, che quest'anno ha previsto diverse modalità di svolgimento a causa del perdurare dell'emergenza sanitaria. Il progetto è nato nel 2011 e nel corso degli anni ha visto una sempre maggiore partecipazione da parte delle scuole. Come sempre, esso si propone di sensibilizzare gli studenti, futuri operatori della ristorazione, sul tema della celiachia e della dieta senza glutine per far prendere loro dimestichezza, fin dall'età scolare, con una patologia che un domani incontreranno nel loro percorso professionale. Il progetto si rivolge ai ragazzi di cucina, pasticceria e

sala ma vede spesso la partecipazione di studenti di altri indirizzi quali accoglienza turistica, socio sanitario o altri ancora, che solitamente seguono la parte teorica.
Nonostante la situazione pandemica, nell'a.s. appena concluso abbiamo ricevuto l'adesione da parte di 10 istituti alberghieri toscani e realizzato un totale di 15 incontri (alcuni istituti chiedono infatti la possibilità di effettuarne più di uno).
Alcuni incontri si sono svolti regolarmente in presenza nelle scuole, secondo le normative anti-Covid, ed il format è rimasto invariato: la mattinata prevede l'intervento del coordinatore/volontario zonale, della dietista del Comitato Scientifico Regionale e di uno chef esperto in cucina senza glutine del team di AIC. Si parte con la presentazione delle attività di AIC a cura del coordinatore/volontario (quest'anno presente solo laddove la normativa della scuola lo consentisse) per proseguire con la lezione plenaria interattiva, tenuta dalla dietista: dopo un breve inquadramento della malattia celiaca dal punto di vista clinico, si affronta il tema della dieta senza glutine analizzando le varie fasi del ciclo produttivo (dall'approvvigionamento al servizio) con un accenno alla normativa regionale, in particolare alla DGR 1128/2020. Successivamente, i ragazzi si dividono in due gruppi: i ragazzi di cucina/pasticceria seguono lo chef esperto nel laboratorio di cucina senza glutine cimentandosi nella preparazione di primi piatti freschi, panificati e dolci; i ragazzi di sala seguono la dietista in alcune esercitazioni ed approfondimenti sul servizio, con stesura finale di menu senza glutine. Solitamente, a fine mattinata viene allestita la sala per il buffet finale, dove i ragazzi di sala servono le pietanze gluten free preparate dai compagni in cucina, quest'anno sempre nel rispetto della normativa anticovid.
La maggioranza degli incontri ha visto invece tale format "rivisitato" e riproposto da remoto, naturalmente ad eccezione del buffet finale: la lezione teorica è rimasta sostanzialmente invariata mentre la parte di cucina è stata trasformata in uno "show cooking", sempre da remoto, dove lo chef ha mostrato la preparazione dei piatti gluten free che, nella maggioranza dei casi, è stata riproposta dai ragazzi in un secondo momento in classe, sotto la guida dei relativi docenti. I ragazzi di sala hanno invece seguito la parte di approfondimento loro dedicata sempre da remoto.
In altre scuole il progetto si è svolto in modalità mista, con la teoria in presenza e la parte di cucina a distanza sempre sotto forma di show cooking. Un istituto, infine, ha fatto solo formazione teorica.
Agli incontri sono sempre presenti i relativi docenti di indirizzo e spesso anche gli insegnanti di Scienze degli Alimenti, spesso referenti e promotori del progetto stesso, che possono così approfondire la tematica della celiachia all'interno del programma scolastico.
Ai docenti e ai ragazzi viene infine lasciato materiale didattico, quest'anno cartaceo o digitale, tra cui il manuale ABC degli alimenti, il manuale "prego si accomodi", il prontuario AIC, un test di apprendimento.

ZONA	ISTITUTO	N. ALUNNI	N. ALUNNI SUDDIVISI PER DISCIPLINA
AREZZO	BUONARROTI	46	21 cucina + 25 sala
AREZZO	VEGNI	1° incontro 22 | 2° incontro 31	11 pasticceria + 11 ATU + 20 cucina + 11 sala
EMPOLI	ENRIQUES	36	15 cucina + 21 sala
FIRENZE	CHINO CHINI	1° incontro 18 | 2° incontro 29	18 cucina + 19 cucina + 10 sala
GROSSETO	LEOPOLDO II DI LORENA	1° incontro 40 | 2° incontro 51 3° incontro 46	24 pasticceria + 16 cucina + 30 sociosanitario + 21 ATU + 21 sala + 25 serale cucina
GROSSETO	BERNARDINO LOTTI	18	5 cucina + 13 sala
LIVORNO	EINAUDI-CECCHERELLI	25	9 cucina + 16 sala
LIVORNO	MATTEI	56	22 cucina + 17 sala + 17 ATU (solo teoria)
PISTOIA	MARTINI	1° incontro 114 | 2° incontro 108	114 cucina + 108 sala
PISA	NICCOLINI	44	22 cucina + 22 sala

TOTALE RAGAZZI 684

Ecco nel dettaglio i numeri dell'a.s. 2020/2021:
Nonostante la situazione di emergenza, dunque, siamo comunque riusciti a raggiungere un buon numero di studenti e siamo fiduciosi, per l'anno futuro, che l'auspicato ritorno alla normalità ci consenta di coinvolgere sempre più classi e istituti. Inoltre, nonostante la didattica a distanza renda sicuramente il progetto più complesso, siamo certi che gli incontri siano stati ugualmente proficui, come dimostrato dall'apprezzamento da parte delle scuole che ci sprona a fare sempre meglio.
Un ringraziamento a tutti i professionisti e volontari che, come sempre, hanno contribuito con passione e professionalità alla realizzazione del progetto: le dietiste Dr.ssa Clara Lo Iacono e Dr.ssa Elisa Spaghetti, gli chef Gino Buonocore, Simone Cecchetti e Moreno Menicatti, i nostri coordinatori/volontari, tutti i docenti e dirigenti scolastici coinvolti. Arrivederci al prossimo anno!

Clara Lo Iacono

STRUTTURE USCITE DAL NETWORK AFC:

***Cacio Divino** a Pistoia (PT) *per cambio tipologia attività* ***Duje** a Firenze (FI) *per cambio titolare* ***Lo Spigo** a Montelupo F. no (FI) *per cambio titolare* ***Pizzeria Il Coriandolo** a Montelupo F. no (FI) *per cambio titolare* ***Hungry Years** a Grosseto (GR) *per cambio titolare* ***Löwengrube** a Lucca (LU)*per cambio titolare* ***Bar Priori** a Volterra (PI) *per cambio titolare* ***La Locanda del Vino Nobile** a S. Albino Montepulciano (SI) *per cambio titolare* ***Il Vesuvio Storico** a Arezzo (AR) *per cessazione attività* ***Piadineria The Roll** a Empoli (FI) *per cessazione attività* ***Mychef Aeroporto Firenze A. Vespucci** a Firenze (FI) *per cessazione attività* ***Odysseia Cucina Greca**a Firenze (FI) *per cessazione attività* ***Ristorante Trentuno** a Follonica (GR) *per cessazione attività* ***Coccole Senza Glutine** a Rosignano Solvay (LI) *per cessazione attività* ***Pizzeria al Borgo** a Lucca (LU) *per cessazione attività* ***Happy Time** a Porcari (LU) *per cessazione attività* ***Il Girdino Antico** a Avenza Carrara (MS) *per cessazione attività* ***Glutinò**a Massa (MS) *per cessazione attività* ***Artepizza** a Pontedera (PI) *per cessazione attività* ***I Salaioli** a Pistoia (PT) *per cessazione attività* ***H. Il Poeta/Rist. L'Osteria del Poeta/Bar Il Verde Melograno** a S. Maria a Monte (PI) *per inosservanza del protocollo d'intesa AFC* ***Gelateria Edi** a Bibbiena (AR) *per rinuncia al Progetto AFC* ***Pappabuona** a Cortona (AR) *per rinuncia al Progetto AFC* ***Gelateria Edi** a Poppi (AR) *per rinuncia al Progetto AFC* ***Convivio** a Borgo San Lorenzo (FI) *per rinuncia al Progetto AFC* ***Bagno Moderno** a Marina di Grosseto (GR) *per rinuncia al Progetto AFC* ***Da Peppone** a Pisa (PI) *per rinuncia al Progetto AFC*

AIC Associazione Italiana Celiachia — Alimentazione Fuori Casa

Nuovi inserimenti AFC

(aggiornati al 30 Giugno 2021)

FI Firenze e provincia

Spizzometro
Via Navicelli, 10 - Empoli (FI)
Tel. 340.9365495

180 grammi
Via Pietrapiana, 11R - Firenze
Tel. 055.3860476

Giglio di Zucchero
Via di Ripoli 102/c - Firenze
Tel. 351.6397821

Rossorame
Via Sant'Angelo, 6 - Firenze
Tel. 055.0222361

Spizzometro
Viale Morgagni, 7 - Firenze
Tel. 055.4222701

Il Dolce Forno
Piazza Vittorio Emanuele, 17 - Molin del Piano (FI)
Tel. 055.8364041

Agriturismo Podere Il Poggiolo
Via S. Eustachio in Acone, 45 - Pontassieve (FI)
Tel. 055.8395047

GR Grosseto e provincia

Free Glu
Chiamare per conoscere ubicazione - Follonica (GR)
Tel. 338.1117708

Pizzeria Via Vai Gluten Free
Via della Pace, 3 - Grosseto (GR)
Tel. 0564.1793771

LI Livorno e provincia

Bisory By L'Acquapazza
Via della Vittoria, 4 - Cecina mare (LI)
Tel. 0586.620148

Salumeria Forneria Amici
Piazzale Premuda, 6S - Piombino (LI)
Tel. 331.1325548

LU Lucca e provincia

B&B Alma
Viale G. Puccini, 1649 - Lucca
Tel. 0583.050101

La Cremeria
Piazza Stazione, 19 - Pietrasanta (LU)
Tel. 344.2881925

Bagno Corallo
Via Traversa a mare, 30 - Viareggio (LU)
Tel. 331.1123108

MS Massa Carrara e provincia

Theobroma Nanus
Piazza Gino Menconi, 3 - Marina di Carrara (MS)
Tel. 0585.045180

Gelateria All'80
Piazza 4 Novembre, 5 - Massa (MS)
Tel. 348.6939839

PI Pisa e provincia

Emporio di Rino
ViaAurelia Nord, 34 - Pisa
Tel. 050.7215904

PO Prato e provincia

Agriturismo Podere Petraia
Via dell'Olivo, 1/1A - Poggio a Caiano (PO)
Tel. 055.8711334

SI Siena e provincia

Da Poldo Food&Love
Via della Sapienza, 45 - Siena
Tel. 328.5975432

Ristorante Pizzeria San Domenico
Via Camporegio, 17 - Siena
Tel. 0577.275707

CELIACHIA E VACCINO COVID-19

Il 3 giugno scorso si è tenuta una diretta che ha visto partecipi il **Presidente AIC Toscana Giuseppe Giura** e la **Dottoressa Donatella Macchia**, responsabile del Presidio di Rete per la celiachia della USL TOSCANA CENTRO e attualmente Referente Vaccinazioni Anticovid in ambiente allergologico-immunologico protetto.

La diretta ha visto la partecipazione di oltre 70 soci con numerose domande stimolanti sull'argomento. Inoltre nei giorni successivi il video ha raggiunto oltre 1000 visualizzazioni.

Durante la breve introduzione del Presidente, è stata ricordata la data dell'Assemblea Regionale ed è stato anche mostrato il disappunto di AIC Toscana per come la Regione non abbia tenuto conto della richiesta di inserire la celiachia nel piano vaccinale destinato alle patologie fragili, come invece hanno fatto altre 10 regioni.

È poi diventata protagonista della diretta la Dott.ssa Donatella Macchia, la quale ha gentilmente dato risposta a molti quesiti dei tanti soci partecipi alla diretta.

La dottoressa ha spiegato che nell'ambito della celiachia, le vaccinazioni non rappresentano alcun problema aggiuntivo, e quindi, anche per il covid 19, non vi sono delle indicazioni particolari rispetto alla vaccinazione. Ci sono comunque delle condizioni individuali che necessitano di maggiore attenzione.

Ecco alcune domande e temi che sono stati affrontati:

Come comportarsi in gravidanza? Nonostante non vi siano studi o letteratura al riguardo vagliati a livello statistico, è stato visto attraverso i dati raccolti che le donne in stato interessante a cui è stato somministrato il vaccino (con il loro consenso) hanno sviluppato anticorpi difensivi, sia da parte della madre sia del neonato e non hanno avuto effetti collaterali diversi da quelli canonici. In questo caso, quindi, la vaccinazione ha creato una doppia difesa: questo è stato un altro bel successo.

Nella malattia celiaca è da preferire un vaccino piuttosto che un altro? Secondo gli ultimi report dell'AIFA, tutti i vaccini per Covid 19 hanno un rischio di reazioni avverse molto basso, per cui non vi è un'indicazione nell'ambito della patologia celiaca che comporti la necessità di preferire un vaccino piuttosto che un altro. L'unica annotazione riguarda coloro che soffrono di patologie trombotiche, ai quali, in via del tutto prudenziale, viene suggerita la somministrazione di vaccini ad RNA (Pfizer e Moderna).

È necessario effettuare un dosaggio degli anticorpi anti-SPIKE neutralizzanti prima della seconda vaccinazione? Il dosaggio di questi anticorpi può essere effettuato, tuttavia non è accertato se gli anticorpi sviluppati siano sufficienti per proteggere o meno dalla patologia, il cut off in questo senso è arbitrario. Questo dosaggio va effettuato eventualmente dopo 15 giorni dalla prima o seconda dose.

È indispensabile il vaccino se si è avuto il Covid? Per chi ha avuto il Covid è caldamente consigliata l'effettuazione di almeno una dose di vaccino a 3-6 mesi di distanza dalla positivizzazione. La seconda dose, invece, si valuta individualmente, in base alla valutazione degli anticorpi e della storia clinica. Per chi ha avuto il covid molti mesi fa è opportuna prima e seconda dose.

Ci possono essere delle conseguenze se si è contratto il Covid senza saperlo e poi si effettua il vaccino? No, nessuna conseguenza. Sicuramente, infatti, molti che hanno sviluppato il virus senza accorgersene hanno poi successivamente fatto il vaccino.

In allattamento può essere effettuata la vaccinazione? Si, è assolutamente compatibile. Non vi è nessuna controindicazione nella vaccinazione durante l'allattamento, ovviamente la persona deve essere consapevole ed accettare la vaccinazione.

Con gli anticorpi ANA alterati è comunque consigliato fare il vaccino? Ve ne è uno più consigliato di un altro? Questo è una condizione abbastanza frequente nei celiaci. Gli ANA sono anticorpi anti nucleo che spesso si presentano nel corso della patologia. In ogni caso, non c'è assolutamente nessun rischio per chi presenta questa alterazione.

In generale, la vaccinazione non può determinare il peggioramento di una malattia autoimmune già presente nel soggetto. La somministrazione del vaccino è si un'attivazione, ma non verso un peggioramento della malattia. Al momento sono preferibili i vaccini ad RNA, questo anche ovviamente per chi ha altre patalogie autoimmuni in atto.

Anche i soggetti celiaci e allergici non hanno rischi aggiuntivi per la vaccinazione per Covid quando l'allergia è ben nota e seguita dagli specialisti (ad es allergici ad alimenti ed a farmaci noti).

Non esistono, in generale, situazioni in cui non sia possibile la vaccinazione.

Se viene fatto il vaccino a giugno, c'è il rischio di essere meno coperti a febbraio durante in picco influenzale? Se sono passati 8-9 mesi si può essere più scoperti, ma il fatto di avere una vaccinazione ci porta ad avere un bagaglio di memoria non indifferente: inoltre probabilmente gli studi e le ricerche ci daranno nei prossimi mesi risposte e rassicurazioni maggiori e ci informeranno circa la necessità di effettuare eventuali richiami.

Ci sono vaccini più indicati per chi ha problemi di coagulazione? In via preventiva si consigliano vaccini ad RNA.

Perché il vaccino per Covid non rende immuni per sempre? Al momento non vi sono studi a riguardo. Il vaccino è un farmaco che consente una protezione temporale per la maggioranza dei vaccini. La temporalità dipende da ciò che succede nel mondo, quindi solo le risposte a livello mondiale ci diranno come ci dobbiamo comportare con questa malattia nel tempo. Tanti altri vaccini hanno necessità di richiami nell'arco degli anni ad esempio il vaccino antiinfluenzale.

È possibile nonostante le due dosi di vaccino non aver sviluppato anticorpi? E se così fosse come agire? Non è un'eventualità da escludere. In quel caso è necessario studiare il sistema immunitario di questo soggetto per valutare eventuali immunodeficienze, se vi è scarsa capacità di sviluppare anticorpi, così da poter capire il perché della mancata produzione. Inoltre, si sottolinea che oltre alla difesa anticorpale è presente anche una dfesa cellulare piu' difficile da studiare ed oggetto attuale di studio.

Quali sono le categorie che afferiscono ad un ambiente allergologico protetto? Si tratta di persone che hanno avuto reazioni sistemiche a precedenti vaccini dopopoco tempo dalla vaccinazione, coloro che hanno avuto reazioni avverse gravi da causa non nota (anafilassi idiopatica), oppure persone con asma grave non controllato, oppure persone con mastocitosi sistemica, malattia rara.

IL 5XMILLE AD AIC

Nella prossima dichiarazione dei redditi firma per donare il tuo 5x1000 ad AIC, che da 40 anni è in prima linea per migliorare la vita delle persone celiache. Grazie ai fondi raccolti ci saranno sempre più locali senza glutine, sempre più diagnosi precoci, sempre più informazione e ricerca.

AIC Associazione Italiana Celiachia

5X1000 AIC

IL TUO 5X1000 CI RENDE PIÙ FORTI.

FIRMA ANCHE TU E INSERISCI IL CODICE FISCALE AIC:

1	1	3	5	9	6	2	0	1	5	7

#NOIDAVOI
Incontri con la dietista AIC per neodiagnosticati!

Video incontri gratuiti con la **Dietista AIC Toscana, Dottoressa Francesca Quadri**,ed altri neodiagnosticati come te!

Per parlare del senza glutine, per fare domande e confrontarsi sull'abc, sulle contaminazioni o sulla lettura delle etichette, da solo o con i tuoi familiari... è normale avere dubbi e chiedere!

GLI INCONTRI RIPRENDERANNO A SETTEMBRE DOPO LA PAUSA ESTIVA

SEGUICI SU FACEBOOK E SUL SITO PER I NUOVI INCONTRI!

VIDEO INCONTRI CON PSICOLOGA E DIETISTA

La **Dietista AIC Francesca Quadri** e la **Psicologa Psicoterapeuta Francesca Safina** si mettono a disposizione dei soci proponendo tre appuntamenti in video-chiamata, per offrire informazioni pratiche e supporto emotivo a tutte le persone celiache e ai loro familiari.

Sono tanti i dubbi e le domande che emergono quando scopriamo di essere celiaci, ma anche durante gli anni che seguono.

Ecco i tre macro argomenti che verranno trattati:

1) **Celiachia fuori casa:** la relazione con gli altri, i consigli pratici per i pasti, la gestione del contesto non familiare

2) **Essere genitori della celiachia:** consigli e spunti di riflessione per stare accanto ai figli che crescono

3) **Feste natalizie e momenti di convivialità:** la gestione dei pasti, praticamente ed emotivamente.

A settembre usciranno le date degli incontri!

Per adesso, se volete già prenotarvi, potete iscrivervi mandando un'email al seguente indirizzo: **dietista@celiachia-toscana.it**, specificando a quale dei tre argomenti siete interessati.

FINALMENTE L'APP PER CONSULTARE LA SPESA DEL BUDGET MENSILE!

Dal 2 luglio, è disponibile su apple store e play store la nuova App della regione **Toscana Salute**, che oltre a far accedere al fascicolo sanitario e quindi anche al green pass, mette a disposizione il **Borsellino per celiaci**.

L'App oltre a far vedere il credito mensile disponibile e quanto speso, permette la visualizzazione del dettaglio delle spese effettuate nel periodo scelto e verificare se un prodotto è incluso nella lista dei prodotti erogabili del Ministero scansionando il codice a barre.

AIC ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA TOSCANA APS

via Boncompagno da Signa 22/c 50058 Signa (FI) | Telefono 055.8732792 | Fax 055.8790627

segreteria-regionale@celiachia-toscana.it | www.celiachia-toscana.it

aperta dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 16.00

LA SEGRETERIA SARÀ CHIUSA DAL 9 AL 22 AGOSTO 2021