



La testimonianza

«Fra i formaggi ad esempio non tutti mi sono vietati, quelli molto stagionati o di capra posso mangiarli»



Cibi "problematici"

Nelle mense scolastiche oltre ai diversi celiaci vi sono intolleranti alla frutta, casi di favismo e intolleranti alla soia

Aili

L'associazione intolleranti al lattosio (Aili) si impegna per fornire notizie e forma i pubblici esercizi e le realtà del territorio



La foto di repertorio di una mensa scolastica, quelle del Comune di Piacenza utilizzano anche alimenti "lactose free"

Nelle mense scolastiche del Comune alimenti "lactose free"

Hanno ottenuto la certificazione dell'Aili di cui è referente Monica Maj

PIACENZA

Almeno nelle mense scolastiche possono dormire sonni tranquilli. Anzi, pardon, mangiare pasti tranquilli ossia "lactose free" adeguatamente certificati. Le mense scolastiche del Comune di Piacenza sono infatti state le prime a ottenere l'apposita certificazione rilasciata da Aili (Associazione italiana delle intolleranze al lattosio) e del resto piacentina è anche la referente dell'Associazione nel Nord Italia, ossia la dietista Monica Maj. È proprio lei a evidenziare il nuovo traguardo raggiunto dalle mense scolastiche del comune capoluogo: una medaglia in più che rende ancora più sicura la refezione scolastica e che soprattutto riconferma la sensibilità e l'attenzione che Piacenza dimostra da diversi anni verso questi "menu speciali". «Nelle nostre mense contiamo fra i 20 e i 25 intolleranti al lat-

tosio - ha spiegato Maj che è appunto la dietista delle mense scolastiche del Comune - sono circa la metà rispetto ai bambini celiaci, ma si tratta comunque di un buon numero».

Incremento

Un numero che fra l'altro negli anni è andato crescendo dato che in un paio d'anni ha registrato un incremento ben del 15 per cento: «A volte fra l'altro troviamo questa intolleranza in soggetti celiaci o già intolleranti ad altri alimenti - ha spiegato Maj - occorre dunque particolare attenzione, anche se i menu risultano abbastanza simili a quelli non speciali: chiaramente sostituiamo l'insalata caprese, ma spesso utilizziamo anche prodotti delat-

tosati che non risultano diversi rispetto a quelli con il lattosio».

Fra le intolleranze manifestate nelle mense, quella al lattosio indubbiamente conta diversi bambini: particolarmente diffusa, anche se rappresentata da una decina di casi, è l'intolleranza alla frutta, mentre sono solo due i casi di favismo e altrettanti quelli di intolleranza alla soia.

«Il numero delle diagnosi di intolleranza al lattosio è indubbiamente aumentato - ha confermato Maria Sole Facioni che è la presidente dell'Aili nazionale - purtroppo non è stato fatto un censimento degli intolleranti al lattosio, ma le stime parlano di circa il cinquantaper cento della popolazione nazionale: le verifiche sul ter-

ritorio di fatto sembrano proprio dimostrare questo dato». L'associazione, nata a Lucca il 30 giugno del 2013, cerca da una parte di fare adeguata informazione attraverso convegni e incontri e dall'altra di formare i pubblici esercizi e le realtà del territorio: per farlo vengono organizzati degli appositi corsi della durata di qualche ora a cui segue poi una verifica da parte di un'ispettore dell'associazione. Il progetto si chiama "Senza lattosio fuori casa" ed è appunto quello a cui hanno aderito le mense scolastiche piacentine ottenendo per prime la certificazione.

«Il lavoro da fare è ancora lungo, soprattutto per quanto riguarda i pubblici esercizi - ha concluso Facioni - sia per quanto riguarda la ricerca scientifica che per la conoscenza dell'intolleranza c'è ancora molta strada da percorrere, ma noi cerchiamo di fare il possibile. Ad oggi siamo circa cinquemila iscritti e cerchiamo di avere contatti sui diversi territori. Piacenza è già a buon punto».

Parab.



La dietologa Monica Maj

25

Sono i bambini intolleranti al lattosio che frequentano le mense scolastiche



A volte questo problema sorge in soggetti celiaci» (Monica Maj)

CERTIFICAZIONE AILI

Nel Piacentino sono soltanto due gli esercizi commerciali attrezzati

A Piacenza e provincia sono solo due. I locali che vantano una certificazione dell'Aili, l'Associazione italiana degli intolleranti al lattosio presieduta da Maria Sole Facioni si possono davvero contare sulle dita di una mano. Anche meno. Da una parte si tratta di una galleria di Pontenure che già da tempo collabora in diversi progetti legati ai "menu speciali" che anche a Piacenza trovano ampia vetrina e dall'altra è una gastronomia della città a proporre delle preparazioni che sono davvero "lactose free". Come dire: non solo una bella coppa di gelato, ma persino un bel

piatto di tortelli o di anolini può risultare a portata di bocca anche per un intollerante al lattosio. Bene ma non benissimo, verrebbe da dire.

Se è vero infatti che per i celiaci e gli intolleranti al glutine la scelta dei locali nel corso degli anni si è ampliata anche se in centro ancora non è semplicissimo trovare luoghi "easy" e adatti a un pubblico giovane che offrano menu gluten free; se è altrettanto vero che vegetariani e vegani ora possono mettere le gambe sotto il tavolo con la tranquillità di chi sa che sia sopra che sotto la panca la capra vive; se è vero tutto questo,

non altrettanto si può dire di chi si trova a vivere l'inferno anche con due dita di latte o un cucchiaino di formaggio.

«Non è una questione di disattenzione - ha spiegato Cristian Lertora che presiede la Fipe di Piacenza (Federazione italiana pubblici esercizi) - ma semmai di "paura". Tutti noi ristoratori e pubblici esercizi cerchiamo naturalmente di venire incontro alle esigenze della clientela, ma è chiaro che più un'intolleranza crea problemi maggiore è l'attenzione. Non parliamo poi delle allergie dove il minimo errore o disattenzione può costare molto caro». Tutto questo,

ha precisato Lertora, non significa distinguere le intolleranze di serie A e quelle di serie B, ma è chiaro che gli effetti di una intolleranza al lattosio nell'opinione comune sono considerati meno gravi e impattanti rispetto a quelli provocati da un'intolleranza al glutine. È chiaro dunque, ancora di più, che la partita giocata riguarda tutta la formazione e l'informazione: «Penso che si debba investire molto sulla formazione e sull'informazione dei nostri pubblici esercenti - ha confermato Lertora - sicuramente molto di più di quanto è stato fatto finora, anche se pure non è poco. Molti purtroppo tendono ancora a sottovalutare i rischi a cui vanno incontro, ma lo fanno perché non sono adeguatamente formati e informati. La questione sta tutta qui e non certo nell'inefficienza dei locali».

Parab.



Maria Sole Facioni presiede l'Associazione intolleranti al lattosio