



Il giorno la Ditta Volpi srl e l'amministrazione Comunale saranno lieti di offrire a tutti gli utenti delle scuole di un pranzo a tema celiaco, al fine di conoscere nuovi sapori



Allergie ed intolleranze alimentari

Le diete speciali

I recenti dati scientifici dimostrano che le allergie alimentari interessano il 1-2 % della popolazione, interessando il 5-8 % dei bambini tra i 3 e gli 8 anni, in particolare si evidenzia che negli ultimi 10 anni è raddoppiato il numero di coloro che soffrono di allergie alimentari soprattutto in giovane età.

In particolare, la celiachia (intolleranza permanente al glutine) è una delle patologie croniche più frequenti perché colpisce l'1% della popolazione, anche se ancora oggi il 70-80% delle diagnosi sfugge.

Questi aumenti vanno di pari passo con l'aumento delle richieste di diete speciali nella ristorazione scolastica.



Qual è la differenza tra allergia e intolleranze alimentari?

ALLERGIA: È una reazione immunitaria esagerata all'ingestione di uno specifico alimento (o alcune sostanze contenute in esso), tale reazione si esprime attraverso la formazione di anticorpi. Normalmente gli anticorpi hanno il compito di difendere gli organismi da organismi estranei come batteri e virus, nel caso dell'allergia alimentare l'organismo non riconosce la sostanza ingerita e quindi si difende. La dose che scatena la reazione può essere anche minima. I sintomi sono diversi e possono essere a carico dell'apparato respiratorio o cutaneo o gastro intestinale e in alcuni casi le reazioni possono essere anche molto gravi (shock anafilattico).

INTOLLERANZA ALIMENTARE: è una reazione indesiderata del nostro organismo scatenata dall'ingestione di uno o più alimenti oppure da disfunzioni/ disturbi a carico dell'apparato digerente (causate ad esempio da carenze di enzimi o a causa di farmaci). Le reazioni non coinvolgono il sistema immunitario e, al contrario delle allergie, dipendono dalla quantità di alimento ingerito. I sintomi solitamente sono simili a quelli delle allergie, ma seppur possano essere seri non si raggiunge lo shock anafilattico.

CELIACHIA: è un' infiammazione cronica dell'intestino tenue, scatenata dall'ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti. Il glutine è una componente di alcuni cereali quali frumento, orzo e segale. I sintomi sono variabili e possono essere a carico dell'apparato gastro intestinale o sintomi non intestinali, e se non curata tramite dieta apposita può avere nel lungo termine complicanze serie. L'unica soluzione è la dieta senza glutine, che comprende alimenti naturalmente privi di glutine (frutta, verdure, riso, patate, carne, pesce... ad esempio) ed alimenti appositi (pasta senza glutine, pane senza glutine ecc.)



Nelle allergie ed intolleranze alimentari, compresa la celiachia, l'esclusione dell'allergene "incriminato" è l'unica soluzione per evitare reazioni sia nel breve che nel lungo termine.

COS'È LA DIETA SPECIALE: è una tabella dietetica personalizzata per gli utenti della ristorazione scolastica che soffrono di allergie od intolleranze alimentari, elaborata sulla base di specifiche prescrizioni mediche.

L'ETICHETTA E GLI ALLERGENI: Al fine di tutelare la salute dei consumatori il **Regolamento (UE) 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti obbliga i fornitori a dichiarare nell'etichetta nutrizionale tutte le sostanze impiegate nella produzione, in particolar modo devono essere segnalati gli allergeni i quali devono essere evidenziati diversamente rispetto agli altri ingredienti. La presenza di tali allergeni deve essere indicata come componente, ma anche se presente in traccia o come possibile contaminazione (es. può contenere tracce di...)

Quali sono gli allergeni con obbligo di dichiarazione?

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci... e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
UNI 10854



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
ISO 9001:2008

Alla particolare cortese attenzione di

Amministrazione comunale di Landriano

**Dirigente scolastico e docenti
delle scuole del Comune di Landriano**

Oggetto: PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE PROPOSTA n° 2

“LE DIETE SPECIALI”

PREMESSA:

Questo progetto nasce dall'esigenza di informare e sensibilizzare gli utenti della comunità scolastica sull'importanza della dieta personalizzata per gli utenti con celiachia o altre allergie e intolleranze alimentari nel contesto quotidiano, questo comprende quindi l'ambiente scolastico, dove i momenti di convivialità (merende, pranzi, gite, ma anche le attività di laboratorio) possono diventare, per chi ha esigenze particolari, situazioni di difficoltà

Per questo motivo è importante adottare degli accorgimenti per evitare la contaminazione dei pasti speciali al fine di preservare la loro salute.



ATTIVITA'

- Predisposizione di un opuscolo informativo per le famiglie
- Viene fatta una piccola introduzione su allergie, intolleranze e celiachia e sulle diete speciali nelle classi al fine di sensibilizzare i piccoli utenti sul corretto comportamento da adottare nei confronti dei compagni con allergie o intolleranze alimentari
- Attuazione della *menu a tema senza glutine* (in allegato): durante la giornata del progetto si attuerà un menu senza glutine per tutti gli utenti della scuola, prevedendo naturalmente laddove necessario adeguamenti