

E SE LA MODA DEL SENZA GLUTINE ENTRA ANCHE NELLE SCUOLE?

I risultati dell'indagine condotta nelle mense della Capitale indicano che l'alto numero di pasti senza glutine è dovuto alle richieste dei docenti, ben superiori alle effettive diagnosi

Lo studio sulla ristorazione scolastica è a cura di:
Giuseppe Ugolini
Dirigente Medico Nutrizionista Sian Roma 2
Paola Tunesi - Dietista Sian Roma 2
Giuseppe Vorrasi
Tecnico della Prevenzione Sian Roma 2
Enda Rossi
Tecnico della Prevenzione Sian Roma 2
Ambra Ugolini - Mmg Asl Roma 1
Dietiste Roma Capitale (Municipi ex VI-IX-XI-XII)



Di **Susanna Neuhold**
alimenti@celiachia.it

Nel terzo numero del 2016 di questa rivista abbiamo presentato nell'articolo "Più pasti senza glutine che bambini celiaci" (pag. 52-54) i risultati dell'attività di sorveglianza messa in atto dalla sanità pubblica locale sulla ristorazione scolastica collettiva di Roma Capitale (il 5% circa della popolazione scolastica nazionale).

I risultati erano particolarmente interessanti perché segnalano una percentuale di pasti senza glutine erogati pari a circa il doppio dei celiaci diagnosticati attesi. I dati dicevano infatti che i pasti gluten free sono lo 0,65%, ovvero più del doppio rispetto alle diagnosi attese. Ci si chiedeva allora, con il Dott. Ugolini, referente del Progetto *Okkio alla Ristorazione* (vedi box) presso la Uosd Nutrizione Asl Roma 2 (ex Rm C), quanti di questi valori fossero dovuti a diagnosi errate, purtroppo non così infrequenti, e quanti alla cosiddetta moda del senza glutine.

A seguito dei risultati di questa rilevazione, la Asl Roma 2 aveva quindi deciso di svolgere la verifica dei certificati di diagnosi di celia-

chia presentati nelle scuole, con l'obiettivo di evidenziare eventuali diete senza glutine prescritte senza reale necessità ai bambini. Questa seconda rilevazione è stata condotta (nell'ambito del Piano Operativo Aziendale 8.4 "Promozione della sicurezza alimentare e l'igiene nutrizionale presso la ristorazione collettiva ed i punti vendita") su un campione più ridotto ma comunque molto rappresentativo della sola Asl Roma 2 (ex Rm C), che vede erogati 22.136 pasti al giorno. Il risultato è che, se le errate diagnosi tra i bambini risultano minime, si dimostra che la gran parte dei pasti senza glutine "in surplus" è richiesta dal personale docente che mangia in mensa (circa il 16% dei pasti totali erogati per celiaci), cifra da capogiro con un valore ragionevolmente stimabile attorno ad 1 su 25, palesemente ben superiore al valore atteso di 1 su 100 come da prevalenza nella popolazione. Questo valore (da confermare in una prossima indagine conoscitiva), al di là, ancora, di diagnosi errate, non può che spiegarsi con il fenomeno della moda del senza glutine.

Il problema della moda senza glutine è un tema da tempo all'attenzione di AIC, che l'ha recentemente ripreso anche nel comunicato stampa diffuso in occasione della nostra Settimana della Celiachia (www.settimana-dellaceliachia.it). Seguendo l'esempio di celebrità, attrici e sportivi, anche in Italia sono infatti sempre più le persone non celiache che non portano in tavola nulla che contenga glutine, convinte di guadagnare così in salute e restare in forma più facilmente. "Oggi milioni di persone scelgono di eliminare il glutine dalla propria dieta per seguire la moda del momento, un'idea rafforzata dai sempre più numerosi personaggi noti, non celiaci, che seguono la dieta gluten-free e lo dichiarano pubblicamente nell'erronea convinzione che garantisca un maggior benessere o che faccia dimagrire – spiegava Giuseppe Di Fabio, presidente AIC, nel comunicato -. Nessuna ricerca ha finora dimostrato qualsivoglia effetto benefico per i non celiaci nell'alimentarsi senza glutine, anzi! Gli studi scientifici stanno ampiamente dimostrando che in chi non è celiaco l'esclusione del glutine è inutile. I celiaci hanno faticosamente

Ristorazione Collettiva **Uno strumento educativo**

L'amministrazione comunale di Roma Capitale, come quella di tante altre città italiane, considera il "mangiare a scuola" parte del Progetto Educativo perché i bambini, imparando a riconoscere i cibi e la loro provenienza, diventano più responsabili verso la propria salute ed acquisiscono coscienza sociale. La scuola, anche nel momento del pasto, diventa così un momento importante di educazione anche ad una corretta alimentazione, educazione che dal minore può essere riportata in famiglia, allargando così, in maniera estremamente efficace, le persone raggiunte da campagne di informazione e sensibilizzazione su specifiche tematiche come la promozione della iodoprofilassi, della Dieta Mediterranea e la lotta ad obesità e sovrappeso.

conquistato diritti e tutele fondamentali che rischiano di essere messe in discussione dal diffondersi della moda senza glutine tra i non celiaci, che svilisce e banalizza la malattia e le difficoltà di chi ne soffre. La moda dei cibi gluten free può portare a ritardo o a mancate diagnosi, in quanto chi si mette a dieta senza glutine, senza una diagnosi precisa, rischia di vanificare la possibilità di scoprire se la celiachia sia la vera causa dei propri malesseri", concludeva il Presidente.

Con questa nuova rilevazione, si conferma quindi la necessità e l'utilità di uno strumento come *OKkio alla Ristorazione*, osservatorio di elezione sugli stili di vita degli italiani e un efficace strumento di informazione ed educazione alla popolazione ("strumento" oggi di fatto ripreso ed inserito nel Piano Nazionale di Prevenzione). Questi dati potranno essere utilizzati per avviare campagne di informazione della cittadinanza sul corretto percorso diagnostico alla celiachia e sulla inutilità della dieta senza glutine per chi non è celiaco, magari in una preziosa partnership tra Istituzioni e parti sociali: Asl, AIC, ma anche Aziende di Ristorazione Collettiva, da anni impegnate con valore su questo fronte. ♦

Lo studio **OKkio al piatto**

Il Progetto Ccm (Centro controllo delle malattie del Ministero della Salute) di Sorveglianza, Monitoraggio e Promozione della salute dedicato alla Ristorazione Collettiva, ha coinvolto ben 6 regioni – Sicilia (capofila), Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Marche e Veneto – rappresentando un osservatorio privilegiato anche degli stili di consumo degli italiani. I Sian (Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione) delle ASL, con questo programma non si sono limitati a raccogliere dati ma sono intervenuti anche con campagne di educazione alimentare efficaci nell'ambito della prevenzione della salute attraverso un corretto stile di vita nutrizionale e alimentare. Ne è prova, ad esempio, il recente successo del programma nazionale di Promozione della Iodoprofilassi, di cui *OKkio alla Ristorazione* prima, in seguito il Piano Nazionale di Prevenzione, è stato un fondamentale veicolo, e di cui parliamo a pagina 5. *OKkio alla Ristorazione* si è avvalsa della Rete Sianet (fondamento del Progetto Ccm) e della collaborazione con le Aziende di Ristorazione Collettiva anche mediante Angem ed Oricon (Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione) per richiedere, acquisire, trasmettere ed archiviare i dati sulla sicurezza nutrizionale e alimentare della Ristorazione Scolastica.