

# PETIZIONE

## Ristorazione e pasti senza glutine

**Premessa** : La celiachia si presenta come una reazione autoimmune tra la mucosa intestinale ed il glutine, che è una proteina contenuta in tre cereali di base: il **frumento**, l'**orzo** e la **segale**. Tutti i derivati di questi cereali e la possibile contaminazione anche con piccole tracce di essi durante il trasporto, la modificazione e l'elaborazione degli alimenti, possono avviare la reazione autoimmune.

Nei celiaci il glutine provoca un' eliminazione dei villi della mucosa intestinale con infiammazione cronica concomitante, che determina un grave malassorbimento e di conseguenza una malnutrizione. Quando la celiachia è diagnosticata occorre adottare l'unica terapia possibile, che consiste nell'eliminare dalla dieta qualsiasi cibo contenente glutine. Recenti studi hanno evidenziato che in Svizzera, come nel resto dell'Europa, la celiachia colpisce mediamente una persona ogni 100 abitanti, di cui una grossa percentuale purtroppo non diagnosticata.

Fra i compiti del **Gruppo Celiachia della Svizzera italiana** vi è quello, molto importante, di favorire l'alimentazione fuori casa dei celiaci. In effetti, se a casa propria si può seguire tranquillamente la dieta senza glutine, quando si tratta di consumare un pasto fuori dalle proprie mura domestiche subentrano difficoltà di vario tipo. Infatti, nonostante vi sia l'obbligo per legge di conoscere e saper comunicare su richiesta gli ingredienti del cibo proposto, la maggior parte degli addetti alla ristorazione ignora questa prassi.

Tutte queste importanti conoscenze, il Gruppo Celiachia della Svizzera italiana le mette da anni volentieri a disposizione di ogni persona addetta a qualsiasi tipo di ristorazione, tramite un corso presso ogni singola struttura. Il fatto però che questo corso non sia obbligatorio per chiunque decida di proporre cibi senza glutine, fa sì che veramente in pochi decidano di seguirlo, anche se contattati e sollecitati spesso.

Abbiamo quindi da una parte un'ordinanza che obbliga artigiani, imprese alimentari e addetti alla ristorazione a saper segnalare gli allergeni nelle preparazioni offerte sfuse, e dall'altra troviamo ristoranti cui è data la possibilità d'improvvisare, senza un'adeguata preparazione. I risultati delle analisi effettuate dal Laboratorio Cantonale, mostrano infatti con evidenza gravi lacune nel settore.

Per queste e altre ragioni, la nostra associazione chiede che chiunque desideri proporre cibi sfusi senza glutine, sia obbligato per legge a frequentare un corso specifico o ad avere un cuoco in dietetica in cucina. Riteniamo infatti fondamentali le conoscenze sulla celiachia e le informazioni sull'accoglienza del cliente celiaco, per poter poi tradurre in pratica la preparazione di pasti senza glutine o almeno sapere con certezza cosa poter offrire dalla propria carta menu.



Al Gran Consiglio del Canton Ticino chiediamo quindi di promuovere l'introduzione di una legge, che obblighi chiunque desideri proporre derrate alimentari offerte sfuse "senza glutine" ad avere un cuoco in dietetica in cucina, o a seguire un corso specifico offerto dal Gruppo Celiachia, o da persone competenti in materia.

N.	Nome	Cognome	Domicilio	Firma
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				

**Liste supplementari scaricabili all'indirizzo**

<https://www.celiachia.ch/images/newsletter/2019/Petizione.pdf>

**Le liste, anche non complete, sono da ritornare entro il 31 agosto 2019 al Gruppo Celiachia della Svizzera italiana - Via Campagna 25 L - 6503 Bellinzona**