

A marchio Coop e con la spiga sbarrata, simbolo di riconoscimento dell'approvazione di Aic, l'Associazione italiana Celiachia. Sono arrivati i nuovi prodotti Coop senza glutine, per offrire più scelta a chi soffre di questa patologia e calmierare i prezzi dei prodotti specifici.

Senza glutine, e a marchio Coop

Da questo mese di ottobre sugli scaffali dei 380 negozi della cooperazione di consumo trentina si trovano anche i prodotti senza glutine a marchio Coop, prodotti destinati a chi soffre di celiachia, ovvero l'intolleranza al glutine. A marchio Coop e con la spiga sbarrata, simbolo di riconoscimento dell'approvazione di Aic, l'Associazione italiana Celiachia. Una scelta innovativa quella di Coop, prima catena distributiva a immettersi con prodotti a proprio marchio in questo mercato. Due i risultati che si vogliono centrare: aumentare le scelte per chi soffre di questa patologia e calmierare i prezzi dei prodotti specifici.

«Lavoriamo con Coop già da diversi anni -

dice Caterina Pilo dell'Associazione Italiana Celiachia - *quando poi si è delineato il progetto di prodotti a marchio, abbiamo insieme individuato un paniere di referenze adatto a soddisfare le esigenze più sentite dai consumatori celiaci. Contiamo che la sensibilità di Coop per un servizio ad un consumatore particolare come il celiaco si manifesti anche nella proposta di prezzi giusti, visto che i prodotti senza glutine costano anche 15 volte i corrispondenti prodotti normali.*

Il gruppo in arrivo comprende alcune proposte che includono biscotti, pasta, preparati per prodotti da forno e surgelati come pizza e panini.

Può sembrare semplice la preparazione di prodotti privi di glutine, ma non è così perché la contaminazione anche accidentale è quantomai facile. Infatti basta che la lavorazione di materie prime naturalmente prive di glutine avvenga negli stessi luoghi nei quali è stato lavorato frumento, per esempio, ed ecco che tracce possono inquinare il processo produttivo. Tanto basta per essere rischioso per un celiaco.

segue a pag. 30

La linea Coop senza glutine comprende:

- 3 frollini (classici, al cioccolato, al cocco) realizzati con ingredienti selezionati come mais, riso;
- preparati per dolci e prodotti da forno, due pratiche farine per realizzare pane e pizze, ma non solo: anche torte, biscotti, e focacce, indispensabili per liberare la fantasia in cucina;
- muesli di fiocchi di cereali e tanta frutta;
- tre diversi formati di pasta (fusilli, penne rigate, ditalini rigati) in cui la delicatezza e la digeribilità del riso si sposano con il gusto e la consistenza del mais;
- pizza margherita, confezionata singolarmente in un vassoio di alluminio pronto da infornare;
- base per pizza, da farcire a piacere
- i panini, pronti da dorare in forno in 10 minuti.



continua da pag. 29

Per questo motivo i senza glutine Coop sono prodotti in stabilimenti autorizzati, come richiesto dalle disposizioni di legge, sono notificati al ministero della Salute e seguono procedure rigorose dalla fornitura di materie prime al confezionamento finale.

Come tutti i prodotti a marchio Coop devono essere anche buoni, oltre che sicuri, e allora prima di essere lanciati sul mercato hanno superato il test Approvato da Soci: il test di assaggio che misura il gradimento, in assoluto e in confronto con il leader di riferimento, da parte di soci.

Solo il raggiungimento di un determinato punteggio garantisce l'uscita del prodotto valutato.

I senza glutine Coop sono stati testati da un gruppo di soci abituali utilizzatori di questo tipo di prodotti, che li hanno promossi a pieni voti.

Che cos'è

La celiachia: è l'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale. L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100/150 persone. I celiaci potenzialmente sarebbero quindi 400 mila. Ogni anno vengono effettuate 5 mila nuove diagnosi e nascono 2.800 nuovi celiaci, con un incremento del 10 per cento circa.

L'Associazione italiana celiachia Aic: promuove l'assistenza ai celiaci, informa sulle possibilità diagnostiche e terapeutiche. Stimola la ricerca genetica, immunologica e clinica. Ha raggiunto importanti obiettivi come la distribuzione gratuita dei prodotti dietoterapeutici per tutti i celiaci diagnosticati da parte del sistema sanitario nazionale, la creazione di una "rete" di ristoranti informati (oltre 400 in tutta Italia).

Mette a disposizione un ricco sito Internet (www.celiachia.it) sul quale è consultabile anche il Prontuario degli alimenti.

Il Prontuario degli alimenti: un elenco di prodotti alimentari non destinati all'alimentazione particolare cui è sottoposto il celiaco, ma al comune consumatore. Prodotti normalmente vietati a un celiaco, per i quali però le aziende produttrici dichiarano l'assenza di glutine (caramelle, gelati, salumi...). Assenza di glutine dai prodotti venduti in Italia, tenendo conto della lavorazione e di tutti gli ingredienti, anche quelli non in etichetta. Le dichiarazioni sono poi valutate dai tecnici dell'associazione. Nel Prontuario sono inseriti ben 140 prodotti a marchio Coop.

Registro Nazionale degli Alimenti: comprende i prodotti destinati ad una alimentazione particolare, secondo quanto previsto dal decreto 111/92. È edito e periodicamente aggiornato dal ministero della Salute e riporta l'elenco dei prodotti senza glutine, che possono essere erogati gratuitamente dal servizio sanitario nazionale.

In casa, fuori e in viaggio: quanto è facile reperire prodotti privi di glutine? Se ne parla al convegno all'Istituto Agrario San Michele all'Adige. Il ruolo di Sait e delle Famiglie Cooperative.

Liberi dal glutine

L 8 ottobre, in occasione delle giornate mondiali della celiachia (8-9 ottobre), il Sait partecipa al convegno organizzato dall'Associazione Italiana Celiachia, sezione di Trento, all'Istituto Agrario San Michele all'Adige dal titolo "L'alimentazione senza glutine. Una moda, una necessità, uno stile di vita?".

Tre le tematiche che il convegno si propone di affrontare; la prima, - alle 9.30, "Pro e contro dei prodotti dietoterapeutici e di quelli naturalmente senza glutine" - interverrà Silvio Carlin, vicedirettore del Sait, che descriverà l'attività svolta dal Consorzio delle cooperative di consumo trentine e dalle Famiglie Cooperative nella distribuzione di questi prodotti su tutto il territorio attraverso la rete dei 380 negozi cooperativi; Carlin illustrerà anche l'impegno di Coop che, con la sua nuova linea di 15 prodotti a marchio appositamente studiata per venire incontro alle esigenze delle persone intolleranti al glutine, faciliti

la ricerca degli alimenti più adatti, e assicura loro un prezzo più giusto, con tutta la sicurezza e la qualità che i prodotti a marchio Coop,

da sempre, garantiscono; e ricorderà anche che nel prontuario Aic degli alimenti sono elencati tanti altri prodotti a marchio Coop, idonei al consumo delle persone intolleranti al glutine.

La ripresa dei lavori alle 14 analizzerà il tema della "Ristorazione fuori casa in Trentino", con l'intento di scoprire cosa offre il territorio trentino agli intolleranti al glutine nel campo della ristorazione privata e collettiva; la cooperazione è presente anche in questa sezione, con Sergio Villotti, direttore generale di Risto3.

Infine, alle 15.45, "Viaggiare con la celiachia": spesso ci si sposta per lavoro, divertimento, studio... quali possibilità offrono le agenzie di viaggio, le compagnie aeree, i paesi che si visitano e il buon senso? (C.G.)

