

Gruppo Celiachia della Svizzera italiana

via Campagna 25 L

6503 Bellinzona

tel. no. 079/614.07.79

il martedì e il venerdì

dalle 14.00 alle 16.00

e-mail: 100578@ticino.com

Internet: www.celiachia.ch

ccp: 65-189361-3

PROTOCOLLO D'INTESA GENERALE

Il Gruppo Celiachia della Svizzera italiana: si propone di creare una catena di locali (alberghi, ristoranti e pizzerie) informati sulle problematiche della celiachia nei quali sia possibile offrire pasti senza glutine a soggetti che non lo tollerano (persone celiache). Esso:

- si impegna a costituire una catena di esercizi pubblici informati che siano in grado di offrire pasti senza glutine;
- coordina un corso formativo affinché chi opera in questo settore riceva informazioni sulla celiachia e sulla manipolazione di questi alimenti particolari.

REGOLAMENTO DEL CUOCO PER CUCINARE SENZA GLUTINE

Premessa

La celiachia si presenta come una reazione di intolleranza tra la mucosa intestinale ed il glutine, che è una proteina contenuta in tre cereali di base: frumento, orzo e segale come pure in cereali della stessa famiglia del frumento quali farro o spelta, grano verde, kamut, frik, triticale ma anche in altri alimenti quali bulgur, cous-cous e seitan.

Nei celiaci il glutine provoca un danneggiamento della mucosa intestinale, ciò che determina una grave malnutrizione. Quando la celiachia è diagnosticata con certezza – ciò che avviene mediante biopsia intestinale – occorre adottare l'unica terapia possibile che consiste nell'eliminare dalla dieta qualsiasi cibo contenente glutine

Il glutine può essere presente in molti ingredienti: ciò richiede la massima attenzione nella preparazione di cibi, nella manipolazione delle materie prime e nell'uso di attrezzature e utensili di cucina da parte dell'operatore.

Preparare pasti senza glutine è comunque facilitato non solo dalla disponibilità di prodotti dietetici specifici ma anche dalla grande varietà di alimenti che naturalmente non lo contengono: riso, mais, grano saraceno, miglio, quinoa, patate, legumi, verdure, ecc.

Requisiti indispensabili

- 1) E' necessario che i cibi siano preparati in modo che non sia consentito il contatto con alimenti con glutine.
- 2) Tutti i macchinari, le attrezzature, i prodotti accessori e gli ingredienti necessari alla produzione di alimenti senza glutine devono essere assolutamente distinti e separati per garantire la non contaminazione degli stessi. Tutte le scorte di magazzino dei prodotti senza glutine devono essere conservate in un luogo esclusivamente destinato ad esse.

- 3) Il luogo di lavorazione degli alimenti senza glutine dovrà essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni con alimenti con glutine.
- 4) La cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per gli altri cibi: mai nella stessa pentola non lavata, mai nella stessa acqua dove si è cotta la pasta con glutine, mai nei cestelli multi-cottura che ospitano alimenti con glutine. Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per la pasta normale, né utilizzarla per allungare risotti, sughi o altre preparazioni, non immergere nulla (es. verdura cotta), non cuocere il riso e la pasta in cestelli per cotture multiple in uno stesso pentolone dove vi è contaminazione con la pasta. L'olio di cottura di cibi senza glutine deve essere destinato solo a questa cottura e non anche per alimenti con glutine.
- 5) Qualsiasi alimento senza glutine non deve essere addensato né infarinato con farina non consentita.
- 6) Per evitare errori si consiglia l'uso di etichette o segnali distintivi (es. bandierina su ogni pietanza senza glutine che sia uguale ad una pietanza con glutine, etichetta su contenitore di sughi senza glutine ecc.).
- 7) Non utilizzare prodotti di cui non si conosce l'esatta composizione e diffidare da alimenti acquistati in erboristeria o cosiddetti naturali.
- 8) Il responsabile di cucina e/o il responsabile di sala dovranno seguire un corso formativo, sarà loro cura trasmettere a tutto il personale le nozioni acquisite e controllarne la corretta applicazione.
- 9) Il proprietario del locale dovrà prontamente comunicare al Gruppo Celiachia della Svizzera italiana l'eventuale sostituzione dei responsabili della cucina/sala.

Modalità

Il Gruppo Celiachia della Svizzera italiana avrà il compito di effettuare visite periodiche per verificare la corretta applicazione di quanto sopra stabilito proponendo, se del caso, le necessarie misure correttive.

I locali verranno inseriti nel sito Internet (www.celiachia.ch) del Gruppo Celiachia della Svizzera italiana.

La responsabilità nei confronti dei celiaci resta a totale carico del titolare, anche dopo il superamento delle verifiche.

Bellinzona, gennaio 2010

Gruppo Celiachia della Svizzera italiana
Il presidente:

Timbro e firma del proprietario o gestore
dell'Albergo / Ristorante:

Moreno Guatieri

.

DICHIARAZIONE DELL'ESERCENTE

IL SOTTOSCRITTO _____

Proprietario/gestore dell'Albergo/Ristorante _____

Indirizzo _____ Città _____

Tel. _____ e-mail _____

Indirizzo web _____

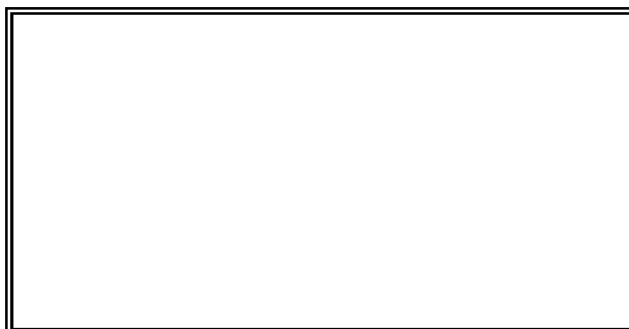
accetta di rispettare le regole stabilite dal **Protocollo d'intesa generale**.

Il Gruppo Celiachia della Svizzera italiana ha il diritto di revocare l'autorizzazione nel caso in cui non sussistano più i requisiti specificati nel protocollo d'intesa generale.

Firma del Titolare:

Data: _____

Timbro dell'Esercizio:



Dati dell'Albergo / Ristorante:

Denominazione _____

Persona di riferimento _____

Indirizzo _____ Città _____

Recapito telefonico _____

Giorno di chiusura _____

Necessità di prenotazione per pasti senza glutine: SI

NO