# Savona, quasi un bambino su 10 soffre di intolleranze alimentari: il 16 maggio la giornata “senza glutine”

di **Redazione**

08 Maggio 2019 – 14:15

“La ristorazione scolastica è improntata verso la possibilità di offrire a tutti l’opportunità di scegliere la dieta più corretta per motivi etici, di salute oppure religiosi”. A parlare è la dottoressa Valentina Bolli, dietista del Comune di Savona che in questa nuova puntata della nostra rubrica ci parlerà di intolleranze alimentari e dei vari menù messi a disposizione nei refettori scolastici per far fronte alle varie esigenze individuali.

Partiamo subito dal presupposto necessario per richiedere una dieta speciale: “Per quanto riguarda le allergie e le intolleranze – spiega la dottoressa – occorre la prescrizione medica. Una volta ottenuta, poi, la preparazione della dieta segue un percorso singolare. Per evitare contaminazioni con alimenti che potrebbero scatenare l’allergia, infatti, queste diete vengono preparate in una cucina dedicata. I piatti (monoporzioni) vengono sigillati ed etichettati con il riferimento della persona destinataria della dieta. La procedura, all’interno dei servizi di ristorazione, prevede che venga somministrata per prima la dieta al bambino con l’allergia o l’intolleranza”.

Dati alla mano, i bambini savonesi che seguono le diete speciali non sono pochi: “Parliamo dell’8% su 2123 bambini nel Comune di Savona – spiega la dottoressa – numeri notevoli, che evidenziano l’importanza di un servizio che viene incontro alle varie esigenze individuali”. In base alle varie necessità individuali, possono essere somministrate diverse diete speciali: “C’è la dieta per celiachia, ovvero un’intolleranza a vita al glutine – continua

la dottoressa – in questi casi l'unica terapia efficace è quella di eliminare dall'alimentazione quella determinata frazione proteica". E se da un lato si può parlare di maggiore sensibilità nei confronti di questo tipo di intolleranza, dall'altro lato in Liguria i numeri più aggiornati segnalano un aumento costante della prevalenza: secondo i dati della ristorazione scolastica ligure, infatti, da 3989 soggetti intolleranti del 2012 siamo passati a 4220 nel 2013 (circa 300 persone in più in un solo anno). "Nelle scuole vengono predisposti menù ad hoc per i soggetti celiaci – spiega la dietista – e si cerca di somministrare ai bambini intolleranti un menù equivalente a quello dei compagni. Per esempio, tutti hanno la possibilità di mangiare gli gnocchi, i ravioli e la pizza, con l'unica differenza che i bambini celiaci mangeranno queste portate senza glutine".

L'Aic (associazione italiana celiachia) ha stimolato molto i comuni italiani a promuovere un'iniziativa su questo tema e il Comune di Savona non si è fatto trovare impreparato: "Il nostro Comune si era già predisposto in questo senso – racconta la dottoressa Bolli – e infatti il 16 maggio prossimo, in occasione della giornata di sensibilizzazione alla celiachia, tutti i bambini delle scuole savonesi mangeranno senza glutine".

Le diete speciali, tuttavia, non si esauriscono qui: "Ci sono persone intolleranti al lattosio – spiega la dottoressa – e in questi casi dobbiamo eliminare tutti gli alimenti che contengono questo zucchero. Poi abbiamo anche la dieta per favismo, che comporta l'esclusione delle fave. Quest'ultime, tuttavia, non sono mai presenti nei menù" Altre diete utilizzate sono quelle c.d. di transizione: "Vengono richieste dai medici quando, per esempio, il bambino ha avuto un po' di influenza e si rende necessario somministrare per qualche giorno la classica dieta in bianco". Le diete speciali vengono somministrate anche per motivi religiosi: "Non fanno parte delle allergie e delle intolleranze, ma vengono comunque considerate delle diete – precisa la dietista – i genitori, attraverso un'autocertificazione, fanno richiesta per escludere alcuni alimenti per motivi religiosi. Spesso, inoltre, vi sono ragioni etiche che vanno ad incidere sulla dieta dei bambini. È quello che accade per le diete vegane e quelle vegetariane".

La panoramica della dottoressa Bolli si conclude con un'importante precisazione: "I bambini che seguono le diete speciali mangiano vicino ai loro compagni e l'unica differenza riguarda soltanto il momento della somministrazione: in questo caso, per evitare contaminazioni, i loro piatti si presentano sigillati".

*"Penne al pesto" è il magazine di IVG.it che ogni mercoledì affronta la discussa tematica delle mense scolastiche (savonesi). Raccoglieremo i consigli di professionisti con competenze nel settore della nutrizione ma anche testimonianze di chi, a vario titolo, vive quotidianamente il mondo delle mense scolastiche, offrendo di volta in volta spunti e punti di vista su temi sempre diversi. Infine, in piena sintonia con lo spirito che da sempre contraddistingue il "Vostro" giornale, sarà dato risalto anche alle esperienze dei lettori/genitori: potete scriverci a pennealpesto@ivg.it.*