

Chieti. Alternativa al Grano

Sabato 12 Ottobre, alle ore 17.30, si è inaugurato a Chieti il negozio/laboratorio **“Alternativa al Grano”**, nato per soddisfare le richieste di una clientela purtroppo sempre più ampia, **quella dei celiaci**, che sono intolleranti ad alcuni alimenti e che hanno difficoltà a reperire prodotti artigianali.

Il parroco di San Francesco Caracciolo al Tricalle, Don Panfilo Argntieri, ha dato la benedizione, all'inaugurazione di questa nuova attività.

Presenti anche il sindaco, Umberto di Primio, l'assessore al bilancio, Roberto Melideo, il consigliere di maggioranza, Emiliano Vitale e Marisa Pagliaro, presidente regionale dell'Associazione italiana Celiachia.

La celiachia (dal greco koilfa = addome, ventre) **è una malattia autoimmune dell'intestino tenue**, che si verifica in individui di tutte le età, **geneticamente predisposti**.

I sintomi includono diarrea cronica, ritardo della crescita nei bambini e stanchezza.

Questi sintomi possono essere anche assenti, mentre ne sono stati descritti alcuni in altri organi.

La celiachia è causata da una reazione alla gliadina, una prolamina (proteina del glutine) **presente nel grano** e da proteine simili che si trovano in altri cereali comuni, quali orzo e segala.

L'esposizione alla gliadina causa una reazione infiammatoria. Ciò porta ad un troncamento dei villi che rivestono l'intestino tenue, chiamata **atrofia dei villi** che interferisce con l'assorbimento delle sostanze nutritive, poiché i villi intestinali ne sono responsabili.

La celiachia è una condizione di salute più frequente nelle donne che negli uomini e tra le cause della celiachia rientrano sia fattori ambientali sia fattori genetici, infatti, è una malattia ereditaria.

L'uomo nasce con i geni della celiachia e dal momento che i geni non cambiano mai nel corso della vita, se non possiede dalla nascita **i geni di predisposizione**, non potrà mai avere la celiachia. Se invece ha i geni necessari, potrà manifestare l'intolleranza a qualsiasi epoca della vita.

Secondo la Relazione annuale al Parlamento sulla Celiachia del 2011, a cura del Ministero della Salute, **in Italia ci sono circa 540.000 celiaci**, quasi 1 su 100, considerando l'intera popolazione italiana di 57 milioni di persone.

Al momento, la dieta senza glutine, è l'unica terapia per la malattia celiaca, che deve essere seguita scrupolosamente per tutta la vita e questa dieta permette al celiaco di condurre una vita serena ed in salute.

L'alternativa alla farina ottenuta dal grano è la composizione di farine derivate da altri cereali.

Purtroppo, anche seguendo una dieta, la qualità della vita collegata alla salute di un celiaco, può essere inferiore rispetto alle persone che non hanno questa situazione.

Gli uomini tendono a manifestare un miglioramento più marcato rispetto alle donne.

Alcuni presentano persistenti sintomi digestivi o dermatite erpetiforme, ulcere della bocca, osteoporosi con le fratture che ne derivano.

Possono manifestarsi i sintomi indicativi di sindrome dell'intestino irritabile e vi **è un aumento del livello di ansia, di fatica, di dispepsia e di dolore muscolo scheletrico.**

Tra gli adolescenti, si nota una sensazione di diversità, per il fatto di non poter fare le stesse cose che fanno gli altri.

La celiachia è stata da poco aggiunta nell'elenco della patologia per il quale il paziente può **richiedere l'esenzione per farmaci ed alimenti.**

I costi sociali della celiachia sono alti, ma i celiaci diagnosticati, hanno un parziale rimborso per i prodotti sostitutivi senza glutine dall'ASL, (Azienda Sanitaria Locale).

I prezzi dei prodotti senza glutine sono purtroppo esagerati, per colpa di chi li produce e ne decide il costo.

Pertanto, Cinzia Zappacosta, ha pensato di inaugurare, **all'interno del centro artigianale Parco Brecciarola, Strada per Popoli (via Tiburtina, alle spalle del distributore Agip non lontano dallo svincolo dell'asse attrezzato Chieti-Pescara), questo laboratorio/negozio.**

Nel 2001 Cinzia Zappacosta decise di aprire una ditta artigianale di pasta fresca e dolci, concretizzando quello che era il suo sogno.

Nel 2007 scoprì casualmente di essere celiaca e dopo di lei anche i suoi figli.

Proprio dalle loro esigenze alimentari e dalla necessità di avere un prodotto fresco, in alternativa a quello a lunga conservazione, **ha trasformato la sua precedente attività in quella che è l'alternativa al grano.**

La struttura, molto spaziosa, sarà il luogo di produzione di pane, pasta, dolci, gelati e di altre specialità alimentari da asporto, ma anche bar, caffetteria, gelateria, con una piccola enoteca.

Si può fare la colazione, la pausa pranzo, si può prendere l'aperitivo e si possono festeggiare piccoli eventi.

Alternativa al Grano, offre specialità alimentari realizzate con farine senza glutine e ingredienti naturali, freschissimi di alta qualità per chi, a qualunque età, deve seguire particolari regimi dietetici o ha accertato particolari intolleranze alimentari, ma non vuole rinunciare al gusto delle cose buone e genuine, preparate con l'esperienza di oltre dieci anni di attività ,di Cinzia.

Cinzia prepara personalmente i cibi, con passione e con cura, nella scelta di materie prime genuine.

Cinzia è una donna molto determinata ed ha intenzione di aprire, a breve, **un'attività di franchising in Abruzzo, con il marchio "Alternativa al Grano".**

Le foto sul
link:<https://plus.google.com/photos/102927067766305302836/albums/5935011355278019585?banner=pwa&gpsrc=pwr1>

Luciano Pellegrini agnpell@libero.it

cell +393404904001