



FORMAZIONE SU DIVERSABILITÀ E RICETTIVITÀ

INTOLLERANZE ALIMENTARI

CELIACHIA QUESTA SCONOSCIUTA

SCHEDA INFORMATIVA

(Materiale tratto dal sito Web ufficiale dell' AIC –Associazione Nazionale Celiachia- modificato)

DEFINIZIONE

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in frumento, farro, avena, kamut, orzo, segale, spelta e triticale.

CHE COSA È IL GLUTINE

Il glutine è una proteina contenuta in alcuni cereali: frumento, farro, orzo, segale, avena, segale, spelta.

Seguire una dieta senza glutine significa evitare alimenti contenenti questi cereali e i loro derivati. Si possono utilizzare invece altri tipi di alimenti quali: riso, mais, grano saraceno, miglio, manioca ed altri.

QUANTO È DIFFUSA?

L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100/150 persone. I celiaci potenzialmente sarebbero quindi 400 mila, ma ne sono stati diagnosticati solo 35 mila.

COME SI CURA ?

Per curare la celiachia, attualmente, occorre escludere dalla dieta alcuni degli alimenti più comuni, quali pane, pasta, biscotti e pizza, ma anche eliminare le più piccole tracce di farina da ogni piatto. Questo implica un forte impegno di educazione alimentare. Infatti l'assunzione di glutine, anche in piccole dosi, può causare danni.

La dieta senza glutine, condotta con rigore, è l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute. Recentissime ricerche hanno evidenziato la possibilità che i soggetti affetti da celiachia presentino proteine di un virus della famiglia dei rotavirus e questo modificerebbe di molto i concetti sulla causa della celiachia stessa e spiegherebbe la sua diffusione e la diversità nelle sue manifestazioni cliniche.

CHE COSA CAPITA E QUALI MALATTIE SONO SPESSO ASSOCIATE?

Nel soggetto geneticamente predisposto l'introduzione di alimenti contenenti glutine, quali pasta, pane, biscotti o anche tracce di farina ricavata da cereali vietati, determina una risposta immunitaria abnorme a livello dell'intestino, cui consegue una infiammazione cronica con scomparsa dei villi intestinali.

Importanti e qualche volta irreversibili le malattie che si trovano associate con più frequenza alle diagnosi tardive di celiachia: anemia, osteoporosi, infertilità, aborti ripetuti, bassa statura nei ragazzi, diabete mellito, tiroidite autoimmune, alopecia, dermatite erpetiforme, epilessia con calcificazioni cerebrali e il linfoma intestinale.

VARI TIPI DI CELIACHIA

Non sempre la celiachia si presenta in modo palese.

Infatti le sue forme cliniche possono essere molteplici.

La forma **tipica** ha come sintomatologia diarrea e arresto di crescita (dopo lo svezzamento), quella **atipica** si presenta tardivamente con sintomi prevalentemente extraintestinali (ad esempio anemia), quella **silente** ha come peculiarità l'assenza di sintomi eclatanti e quella **potenziale** (o latente) si evidenzia con esami sierologici positivi, ma con biopsia intestinale normale.

COME SI FA LA DIAGNOSI ?

La diagnosi di celiachia si effettua mediante dosaggi di anticorpi nel sangue: gli **AGA** (anticorpi antigliadina di classe IgA e IgG), gli **EMA** (anticorpi antiendomio di classe IgA). Recentemente è stato messo a punto un nuovo test per il dosaggio di anticorpi di classe IgA, gli **Anti-transglutaminasi**.

Per la diagnosi definitiva di celiachia è però indispensabile una **biopsia dell'intestino tenue** con il prelievo di un frammento di tessuto, dall'esame istologico del quale è possibile determinare l'atrofia dei villi intestinali. Naturalmente la diffusione di quest'ultimo esame solleva problemi rilevanti nel singolo soggetto e problemi di risorse, spesso limitate.

LA MALATTIA CELIACA NEL BAMBINO

Nella maggior parte dei casi, l'intolleranza si evidenzia a distanza di circa qualche mese dall'introduzione del glutine nella dieta, con un quadro clinico caratterizzato da diarrea, vomito, anoressia, irritabilità, arresto della crescita o calo ponderale. Nelle forme che esordiscono tardivamente, dopo il 2°-3° anno di vita, la sintomatologia gastroenterica è per lo più sfumata e in genere prevalgono altri sintomi, quali deficit dell'accrescimento della statura e/o del peso, ritardo dello sviluppo puberale, dolori addominali ricorrenti e anemia sideropenica, che non risponde alla somministrazione di ferro per via orale.

Alcuni esami di laboratorio (anticorpi antigliadina, antiendomio e antitransglutaminasi) possono rafforzare il sospetto diagnostico di celiachia, ma solo la documentazione di

anomalie della mucosa enterica (atrofia totale o parziale dei villi, prelevati mediante una biopsia eseguita durante una gastroscopia), può consentire la diagnosi.

LA MALATTIA CELIACA NELL'ADULTO

La celiachia nell'età adulta spesso non viene presa in considerazione dalla classe medica, per la molteplicità dei sintomi, a volte sfumati e ciclici. L'intolleranza può comparire più o meno acutamente in un periodo qualsiasi della vita, spesso dopo un evento stressante quale una gravidanza o un intervento chirurgico o una infezione intestinale.

Le manifestazioni cliniche sono assai varie: alcuni soggetti presentano un quadro classico di malassorbimento con diarrea, perdita di peso e carenze nutritive multiple, altri, invece, riferiscono uno o più sintomi cronici spesso estranei all'apparato digerente. Sono comuni disturbi quali crampi, debolezza muscolare, formicolii, emorragie, gonfiore alle caviglie, dolori ossei, facilità alle fratture, alterazioni cutanee, afte, disturbi psichici; molto frequente è l'anemia da carenza di ferro. Infine esistono soggetti che non lamentano sintomi o nei quali i disturbi sono talmente modesti da non richiedere l'intervento del medico; vengono diagnosticati solo perché nell'ambito familiare c'è un altro membro affetto da celiachia.

Non raramente alla celiachia sono associate malattie quali il diabete, l'artrite reumatoide, l'epatite cronica attiva, alterazioni della tiroide, la dermatite erpetiforme

LE DIFFICOLTÀ NELLA VITA SOCIALE DEL SOGGETTO CELIACO

Rispettare una dieta rigorosamente priva di glutine non è una cosa drammatica, ma certamente pone una serie di problemi psicologici e pratici con cui i celiaci e le loro famiglie devono fare i conti. Il veto ad alimenti comuni quali pane, pasta, biscotti, focacce e pizza comporta una educazione alimentare ed una consapevolezza cui molte persone non sono abituate.

L'inserimento dei bambini nelle refezioni scolastiche e degli adulti nelle mense aziendali non è sempre facile o possibile: la "concessione" della dieta priva di glutine dipende largamente dalla sensibilità dei responsabili dei servizi di ristorazione collettiva. Il rispetto della dieta a scuola implica l'istruzione degli insegnanti e del personale scolastico e la loro volontà di collaborazione.

Molti prodotti del commercio non possono essere utilizzati dai celiaci perché contengono o potrebbero contenere glutine, anche in minime tracce.

Altro problema rilevante, quando un celiaco debba mangiare fuori casa, è la sensibilità e l'informazione dei ristoratori sul problema. Il celiaco deve essere sicuro, non solo che nei piatti offerti non vi siano prodotti vietati, ma anche che in cucina si seguano opportuni accorgimenti e , per esempio che:

- Il riso non sia stato cotto negli stessi cestelli e/o nella stessa acqua della pasta

- La griglia, gli utensili, le mani del cuoco non siano contaminati da farina di frumento
- I sughi (della carne o della pasta) non siano addensati con farina
- La besciamella non sia aggiunta nei risotti per renderli più "cremosi"
- E così via...

ELENCO DEI CIBI PERMESSI, DUBBI E VIETATI AL CELIACO

(fonte AIC)

- ☺ = Permesso
 ? = Rischio
 ✋ = Vietato

La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare, in quanto i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari. Di qui la necessità di suddividere gli alimenti in: "permessi - a rischio - vietati". Tale suddivisione è stata effettuata considerando per ogni prodotto alimentare l'ingredientistica ed il processo di lavorazione, quindi la possibile contaminazione crociata da glutine.

- > **Alimenti permessi ☺**: alimenti che possono essere consumati con tranquillità, in quanto sono naturalmente privi di glutine o fanno parte di categorie alimentari non a rischio per i celiaci, poiché nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione crociata. Questi prodotti non sono inseriti nel Prontuario AIC degli alimenti.
- > **Alimenti a rischio ?**: alimenti che possono contenere glutine o a rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare l'ingredientistica ed i processi di lavorazione.

La contaminazione dei prodotti naturalmente privi di glutine

Per avere dei prodotti idonei al consumo dei celiaci, è necessario che le aziende produttrici applichino un corretto piano di controllo delle materie prime e del prodotto finito. Inoltre occorre monitorare costantemente il processo produttivo, gli ambienti di lavoro, le attrezzature, gli impianti e gli operatori. Tutto questo diventa ancora più importante se si considera che possono verificarsi, durante le produzioni, pericolosi fenomeni di contaminazione crociata da glutine. Così, estremizzando, può accadere (soprattutto per alcune categorie di prodotti come gli sfarinati) che da un ingrediente naturalmente privo di glutine si ottenga un prodotto finito (amidi, farine, fecole, ecc.) contaminato. Se, ad esempio, nel medesimo molino viene lavorato anche del frumento o un altro cereale proibito, sussiste un forte rischio di contaminazione dei prodotti finiti, per presenza di glutine negli ambienti di lavoro e nei sistemi di trasporto utilizzati. Per questo motivo alcuni prodotti, anche se preparati o derivati con ingredienti naturalmente privi di glutine, sono considerati alimenti a rischio e quindi sono stati inseriti nel Prontuario AIC degli alimenti.

- **Alimenti vietati** 🗑️: alimenti che contengono glutine e pertanto non sono idonei ai celiaci. Tali alimenti, ovviamente, non sono inseriti nel Prontuario.

Cereali, Farine e Derivati

- ☺ Riso
- ☺ Mais (granoturco)
- ☺ Grano saraceno
- ☺ Manioca
- ☺ Miglio
- ☺ Amaranto
- ☺ Quinoa
- ☺ Sorgo

- ? Farine, fecole, amidi dei cereali permessi (es. maizena)
- ? Tapioca
- ? Malto, estratto di malto
- ? Farina per polenta precotta ed istantanea, polenta pronta
- ? Cialde, gallette dei cereali permessi
- ? Cereali permessi: soffiati, in fiocchi
- ? Fibre vegetali
- ? Popcorn confezionati
- ? Risotti pronti (in busta, surgelati, aromatizzati)
- ? Tacos, tortillas

- 🗑️ Frumento (grano), segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale
- 🗑️ Farine, amidi, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati
- 🗑️ Paste, paste ripiene, gnocchi di patate, gnocchi alla romana, pizzoccheri
- 🗑️ Pane, pancarrè, pan grattato, focaccia, pizza, piadine, panzerotti, grissini, cracker, fette biscottate, taralli, crostini di pane, salatini, cracotte, crepes preparati con i cereali vietati
- 🗑️ Germe di grano
- 🗑️ Muesli, porridge
- 🗑️ Couscous, tabulè, bulgur (boulgour-burghul), seitan, frik, cracked grano, greunkern, greis
- 🗑️ Crusca dei cereali vietati, fibre vegetali e dietetiche dei cereali vietati
- 🗑️ Malto, estratto di malto dei cereali vietati
- 🗑️ Polenta taragna (se la farina di grano saraceno è miscelata con farina di grano)

Carne, Pesce e Uova

- ☺ Tutti i tipi di carne e pesce tal quali freschi o congelati
- ☺ Pesce conservato: al naturale, sott'olio, affumicato privo di additivi, aromi e altre sostanze
- ☺ Uova
- ☺ Prosciutto crudo

- ? Salumi (bresaola, coppa, cotechino, mortadella, pancetta, prosciutto cotto, salame, salsiccia, speck, würstel, zamponi, ecc.)
- ? Conserve di carne in scatola
- ? Piatti pronti o precotti a base di carne o pesce

- ☞ Carne o pesce impanati (cotoletta, bastoncini, frittura di pesce ecc.) o infarinati o miscelati con pangrattato (hamburger, polpette, ecc) o cucinati in sughi e salse addensate con farine vietate
- ☞ Surimi

Latte e derivati

- ☺ Latte fresco (pastorizzato) ed a lunga conservazione (UHT, sterilizzato) non addizionato di vitamine o altre sostanze
- ☺ Latte per la 1^a infanzia
- ☺ Yogurt naturale (magro o intero)
- ☺ Panna fresca (pastorizzata) e panna a lunga conservazione (UHT)
- ☺ Formaggi freschi e stagionati

- ? Panna a lunga conservazione (UHT) condita (ai funghi, al salmone, ecc.)
- ? Yogurt alla frutta "al gusto di.....", cremosi
- ? Formaggi a fette
- ? Formaggi fusi da spalmare
- ? Creme e budini
- ? Panna montata
- ? Latte in polvere per uso industriale
- ? Latte condensato
- ? Latte addizionato con vitamine o altre sostanze
- ? Bevande a base di latte

- ☞ Piatti pronti a base di formaggio impanati con farine vietate
- ☞ Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti

Verdura e Legumi

- ☺ Tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata)
- ☺ Verdure conservate (in salamoia, sott'aceto, sott'olio, sotto sale, ecc.) prive di additivi, aromi e altre sostanze
- ☺ Tutti i legumi tal quali (freschi, secchi e in scatola)
- ? Patatine confezionate in sacchetto (snack)
- ? Piatti pronti a base di verdura surgelata precotta (es. verdure e formaggio)
- ? Purè istantaneo o surgelato
- ? Patate surgelate prefritte
- ? Verdure conservate ed addizionate con altri ingredienti

- 👉 Verdure (minestrone, zuppe, ecc.) con cereali
- 👉 Verdura impanata, infarinata, in pastella

Frutta

- ☺ Tutti i tipi di frutta tal quale (fresca e surgelata)
- ☺ Frutta sciroppata
- ☺ Tutti i tipi di frutta secca con e senza guscio (tal quale, tostata, salata)
- ☺ Frutta essiccata non infarinata (datteri, prugne secche, uva sultanina, ecc.)

- ? Frutta candita

- 👉 Frutta disidratata infarinata (fichi secchi, ecc.)

Bevande

- ☺ Nettari e succhi di frutta non addizionati di vitamine o altre sostanze
- ☺ Bevande gassate e frizzanti (aranciata, cola, ecc.)
- ☺ Bustina, filtro di: caffè, caffè decaffeinato, camomilla, tè, tè decaffeinato, tisane
- ☺ Vino bianco e rosso, spumante
- ☺ Bibite analcoliche e analcoliche light
- ☺ Caffè, caffè decaffeinato
- ☺ Cognac, grappa, rum, tequila, whisky, bevande alcoliche in genere (tranne le eccezioni segnalate nella categoria vietata)

- ? Bevande a base di frutta
- ? Caffè solubili
- ? Frappé (miscela già pronte)
- ? Integratori salini (liquidi, in polvere)
- ? Nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o altre sostanze

- ? Preparati per bevande al cioccolato/cacao
- ? Sciroppi per bibite e granite
- ? The freddo (liquido e preparati in polvere)

- ☞ Caffè solubile o surrogati del caffè contenenti orzo o malto
- ☞ Bevande contenenti malto, orzo, segale (orzo solubile e prodotti analoghi)
- ☞ Bevande all'avena
- ☞ Birra
- ☞ Vodka

Dolciumi

- ☺ Miele, zucchero
- ☺ Radice di liquirizia grezza

- ? Marmellate e confetture
- ? Zucchero a velo
- ? Cioccolato in tavolette (con e senza ripieno), creme spalmabili al cioccolato e/o alla nocciola
- ? Cacao in polvere
- ? Gelati confezionati o artigianali
- ? Torte, biscotti e dolci vari e preparati per dolci
- ? Caramelle, canditi, confetti, gelatine, gomme da masticare

- ☞ Cioccolato con cereali
- ☞ Torte, biscotti, pasticcini e dolciumi preparati con farine ed altri ingredienti non idonei

Grassi condimenti e Varie

- ☺ Burro, lardo, strutto
- ☺ Oli vegetali
- ☺ Aceti non aromatizzati
- ☺ Pepe, sale, zafferano, spezie ed erbe aromatiche tal quali
- ☺ Passata di pomodoro, pomodori pelati e concentrato di pomodoro
- ☺ Pappa reale
- ☺ Estratto di lievito
- ☺ Lievito di birra (fresco e liofilizzato)

- ? Aceti aromatizzati e/o balsamici

- ? Dadi o estratti di carne, preparati per brodo
- ? Lievito chimico
- ? Burro light, margarina e margarina light
- ? Insaporitori aromatizzati
- ? Sughì, salse, maionese, senape
- ? Pasta d'acciughe
- ? Condimenti a composizione non definita
- ? Curry

👉 Besciamella

👉 Lievito madre o lievito acido

RISTORATORI INFORMATI SUI PROBLEMI DEI CELIACI IN PROVINCIA DI TORINO SECONDO L'AIC

Prov. di TO:	Alpette	Bar Rist. Hotel L'Alpino	
	Bardonecchia fraz. Rochemolles	Tratt. L'Aquila Nera	mappa
	Beinasco	Rist. Pizz. Pentegallo	mappa
	Carignano	Rist. Il Canonico	
	Fenestrelle	Centro Soggiorno Consorzio Pracatinat	mappa
	Giaglione	Agrit. "Crè Seren"	
	Grugliasco	Cooperat. Agricola "del Duc"	
	None	Rist. L'Orologio	mappa
	Pianezza	Osteria del Musicante	
	Pinerolo	Ristor. Tanit	mappa
	Pino Torinese	Rist. La Panoramica	mappa
	Pragelato loc. Plan	Ristor. La Greppia	mappa
	Salassa	Ristor. Pizz. Bar Leon D'Oro	mappa
	Torino	Novotel Rist. La Terrazza	mappa
	Torino	Rist. Catering Il Briccone / La Birba	mappa
	Torino	Rist. Duchesse	mappa
	Torino	Rist. Il Conte Max	mappa
	Torino	Rist. Il Vicolo	mappa

	Torino	Rist. La Pista	mappa
	Torino	Rist. Sapordivino	mappa
	Torre Pellice	Rist. La Civetta	mappa
	Venaria	Pizz. La Smorfia	

**B&B INFORMATI SUI PROBLEMI DEI CELIACI IN PROVINCIA DI TORINO
SECONDO L'AIC**

Prov. di TO:	Bibiana	El Rabot
	Castagnole P.te	B&B Cascina Motette
	Giaveno	La Valle degli Asinelli
	Macello	La Camelia
	Osasco	La Siepe
	Perosa Argentina	Clara's Lodge
	Perosa Argentina	La Scala Santa
	Perrero	Il Girasole
	Pinasca	Bella Baita
	Pinerolo	B&B Casa Carla
	Pragelato	La Posta
	Santena	Piazza Carducci
	Sauce D'Oulx	B&B Ico's Lodge
	Torino	B&B Lingotto
	Torre Pellice	Courtilet
	Torre Pellice	La Vignassa

NORME RECENTI DI LEGGE SULLA CELIACHIA

D.M. 4 maggio 2006

Limiti massimi di spesa per l'erogazione dei prodotti senza glutine, di cui all'articolo 4, commi 1 e 2, della L. 4 luglio 2005, n. 123, recante: «Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia».

Pubblicato nella Gazz. Uff. 17 maggio 2006, n. 113.

Limiti massimi di spesa per l'erogazione dei prodotti senza glutine, di cui all'articolo 4, commi 1 e 2, della L. 4 luglio 2005, n. 123, recante: «Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia».

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, di attuazione della direttiva 89/398/CEE, concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare;

Visto il decreto del Ministro della sanità 8 giugno 2001 «Assistenza sanitaria integrativa relativa ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare»;

Vista la legge 4 luglio 2005, n. 123 «Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia» e in particolare l'art. 4 «Erogazione dei prodotti senza glutine», commi 1 e 2;

Considerato che è opportuno rendere uniformi le modalità di erogazione dei prodotti dietetici senza glutine al fine di garantire i livelli essenziali di assistenza su tutto il territorio nazionale e di contenere i costi per il Servizio sanitario nazionale;

Considerato che in una dieta equilibrata, i carboidrati includono quelli complessi naturalmente privi di glutine provenienti da riso, patate, mais e legumi, nonché quelli derivati da grano, orzo, segale e avena provenienti da pane, pasta e farina e gli zuccheri semplici;

Considerato che il fabbisogno calorico giornaliero riconducibile ai carboidrati deve essere almeno del 55% dell'apporto energetico totale, come confermato dal rapporto dell'OMS e della FAO «Diet, nutrition and prevention of chronic diseases» (2003), inclusi i carboidrati complessi naturalmente privi di glutine provenienti da riso, patate, mais e legumi;

Considerato che i tetti di spesa fissati dal decreto del Ministro della sanità 8 giugno 2001 derivavano dai prezzi al consumo rilevati dei prodotti dietetici di base e in particolare: per 1 kg di pane o di pasta il prezzo di riferimento è stato individuato in £ 20.000 (€ 10,33), per 1 kg di farina in £ 15.000 (€ 7,75);

Considerato che risulta da una verifica effettuata che i prezzi al consumo di pane, pasta e farina rilevati nel 2001 sono ancora attuali e che i fabbisogni

calorici per la popolazione italiana per le diverse fasce d'età stabiliti dai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana) nel 1996 dovranno essere aggiornati;

Considerato che dal 2001 sono stati notificati per la commercializzazione una serie di nuovi prodotti senza glutine già pronti per il consumo che tengono conto delle mutate abitudini di preparazione degli alimenti, anche in relazione ai mutati stili di vita;

Ribadendo l'opportunità di prevedere tetti di spesa differenziati per fasce d'età e di sesso;

Acquisito il parere della Conferenza Stato-Regioni, ai sensi del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;

Decreta:

1. Erogazione.

1. Ai soggetti affetti da celiachia è riconosciuto il diritto all'erogazione gratuita dei prodotti dietetici senza glutine, ai sensi dell'art. 4 della legge 4 luglio 2005, n. 123.

2. Registro nazionale.

1. Il Registro nazionale, di cui all'art. 7 del decreto ministeriale 8 giugno 2001, riporta i prodotti dietetici senza glutine erogabili gratuitamente attraverso il Servizio sanitario nazionale ai soggetti affetti da celiachia.

2. L'inserimento dei prodotti dietetici senza glutine nel Registro nazionale, di cui al comma 1, avviene contestualmente alla conclusione della fase istruttoria della procedura di notifica dell'etichetta, ai sensi dell'art. 7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, necessaria ai fini dell'immissione in commercio.

3. Il Ministro della salute pubblica aggiornamenti periodici del Registro nazionale.

3. Tetti di spesa.

1. I tetti massimi di spesa per l'erogazione gratuita di prodotti dietetici senza glutine sono riportati nell'allegato 1 che fa parte integrante del presente decreto.

2. I tetti massimi di spesa sono aggiornati periodicamente dal Ministero della salute sulla base della variazione dei prezzi al consumo dei prodotti dietetici senza glutine di base (farina, pane e pasta).

4. Abrogazione.

1. L'allegato 1 al decreto ministeriale 8 giugno 2001 è abrogato.

Allegato 1

Fascia d'età	Tetto mensile M	Tetto mensile F
6 mesi - 1 anno	€ 45,00	€ 45,00
fino a 3,5 anni	€ 62,00	€ 62,00
fino a 10 anni	€ 94,00	€ 94,00
età adulta	€ 140,00	€ 99,00

Per ulteriori informazioni: AIC Home page: sito ufficiale: <http://www.celiachia.it/default.asp>

**Provincia di Torino progetto “Una Montagna per Tutti”
Materiale didattico ad uso interno a cura del Dr Mario Nejrotti**