

# **Tornano i Gluten Free Days: a Sortino due giorni per conoscere meglio la celiachia**

Due giorni dedicati al gluten free per sensibilizzare operatori e comunità sul tema della celiachia e più in generale dell'intolleranza al glutine. Il 17 e 18 settembre tornano i Sortino Gluten Free Days. Si tratta di un appuntamento divenuto punto di riferimento in Sicilia per il settore alimentare legato ai celiaci.

Nel corso delle due giornate saranno analizzate le azioni avviate e quelle invece pianificate per garantire, a più livelli, la piena sicurezza per i celiaci. Si confronteranno sul tema istituzioni, artigiani, imprenditori, aziende siciliane, pasticcerie, ristoratori.

L'evento è stato presentato questa mattina, nella sede della direzione generale dell'Asp. "Mi complimento con il sindaco di Sortino e con tutti gli organizzatori per l'importanza e l'utilità di questo evento, che consente di formare ed informare operatori del settore e pazienti su tutti gli aspetti della patologia, orientando con competenza verso corretti comportamenti e sani stili di vita", ha introdotto il dg Salvatore Lucio Ficarra.

"Quello dell'intolleranza al glutine – ha aggiunto il direttore sanitario Salvatore Madonia – è un tema che vede impegnata l'Asp di Siracusa sia nell'assistenza ai pazienti celiaci attraverso il Centro Hub di riferimento dell'ospedale Umberto I di Siracusa, che con i corsi gratuiti di formazione e di aggiornamento professionale, organizzati annualmente dal Sian per gli operatori del settore alimentare. Al Centro Hub per la Celiachia dell'ospedale Umberto I si accede con prenotazione Cup e le prestazioni erogate sono molteplici, dalla diagnosi iniziale al follow-up del paziente celiaco, all'educazione alimentare, allo screening dei parenti di primo

grado e di altri soggetti a rischio”.

A fare da cornice alla manifestazione sarà sempre Sortino. Il sindaco, Vincenzo Parlato, ricorda come in pochi anni i Gluten Free Days siano diventati “una kermesse a carattere regionale”. Il primo cittadino ha sottolineato “l’attenzione particolare verso i celiaci dei nostri ristoratori che fa sì che vengano orientate le scelte anche di chi non soffre di questa patologia ma che avendo un parente o un amico celiaco sono sicuramente vincolati nella scelta finale”.

La manifestazione si aprirà sabato 17 settembre alle ore 18 in piazza Verga, a Sortino, con l’apertura degli stand. Il programma prevede show-cooking, laboratori, spettacoli teatrali, visite guidate, esposizioni ed escursioni con l’obiettivo di unire l’enogastronomia, il turismo esperienziale e la conoscenza delle ricchezze storiche, naturali e artistiche del territorio.

La presidente di Cna Siracusa, Rosanna Magnano, non dimentica i due anni di stop dovuti alla pandemia e assicura che questa ripartenza “sarà solo l’inizio di un percorso che ci vede impegnati nella diffusione della cultura dell’accoglienza in assoluta sicurezza per tutti coloro che hanno esigenze particolari. Insieme all’Asp organizzeremo corsi per gli operatori del settore, per rendere la nostra provincia ancora più preparata ed attenta alle esigenze dei celiaci. Corsi anche per i ristoratori, perchè è importante pure la formazione sulla sicurezza nelle cucine, per evitare le contaminazioni ed accogliere al meglio i celiaci. Inoltre, come già previsto nell’accordo programmatico tra la Prefettura di Siracusa e le associazioni di categoria, continua la formazione e l’informazione per il comparto ristorazione ed accoglienza in stretta collaborazione con il Sian”.

L’Unità operativa Educazione alla Salute di cui è responsabile Enza D’Antoni sarà presente con una postazione informativa dove saranno distribuite brochure con i consigli utili sulla prevenzione e sui corretti stili di vita. La due giorni sarà anche impreziosita da una performance teatrale degli allievi dell’Accademia d’Arte del Dramma Antico della Fondazione Inda

che metteranno in scena Aiace (regia di Massimo Di Michele). Sarà attivo anche un info point dell'Associazione Italia Celiachia. "Il nostro obiettivo sarà fornire tutte le informazioni necessarie e chiarire i tanti dubbi che spesso assillano chi riceve una diagnosi di celiachia", spiegano Miriam Forte e Paolo Baronello. "Siamo orgogliosi di essere punto di riferimento regionale per tante persone che si trovano a dover affrontare disagi e difficoltà. Il motore del nostro lavoro di volontari sono loro e ne siamo felici".

Nel programma dei Sortino Gluten Free Days anche l'analisi sensoriale guidata dei mieli Hybla mentre all'Antiquarium del Medioevo è previsto il laboratorio Pietra degli Iblei a cura di Gioacchino Bruno. Nel corso della prima giornata spazio anche alle antiche ricette, a cura di Terra Surti, e alle visite guidate ai musei dell'Opera dei Pupi, dell'Antiquarium del Medioevo, del Carretto siciliano e alla Casa dei nonni. Domenica 18 settembre, escursione alla Necropoli di Pantalica, visite guidate ai musei dell'Opera dei Pupi, dell'Antiquarium del Medioevo, del Carretto siciliano e alla Casa dei nonni, l'esposizione di galline ornamentali a cura di Sicily Farm, il laboratorio Pietra degli Iblei a cura di Gioacchino Bruno e i tour della città a bordo del trenino degli Iblei. La giornata di domenica vedrà anche il laboratorio per bimbi "Lavorargilla" a cura di La Faience, due show cooking, curati da Good'n free Rizzo e Pasticceria Corsino 7, il laboratorio Mani in pasta a cura di Sine Glutine, l'Itinerario alla scoperta di Sortino a cura di Paolo Giansiracusa. Nel programma anche un contest per il miglior prodotto dolciario senza glutine. A chiudere i Sortino Gluten Free Days, Aiace, lo spettacolo messo in scena dagli allievi dell'Accademia d'Arte del Dramma Antico della Fondazione Inda.

L'evento è organizzato da Cna, Comune di Sortino, Asp Siracusa Associazione Italiana Celiachia. Rientra nel progetto Taste Sicilia finanziato con fondi PSR 2014-2020 per la formazione del paniere agroalimentare Ibleo, promosso e sostenuto dal Gal Natiblei. La collaborazione tra queste diverse realtà ha consentito alla rassegna di crescere nel corso degli anni e

diventare un appuntamento atteso e importante per accendere i riflettori sull'intolleranza al glutine.