



**CONSIGLIO DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO**  
**Gruppo Consiliare Progetto Trentino**

Trento, 1 luglio 2015

Preg.mo  
Presidente del Consiglio Provinciale  
*Sig. Bruno Dorigatti*  
SEDE

**PROPOSTA DI MOZIONE n.**

**SI APRA UN TAVOLO DI CONFRONTO TRA APSS, SIAN,  
E L'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA DEL TRENTO**

Nell'autunno del 2013, all'inizio della XV legislatura, l'Associazione italiana celiachia (Aic), che in Trentino conta più di 1.000 iscritti, aveva sottoposto alla nuova Giunta provinciale quattro richieste/proposte concrete per concorrere alla definizione di una politica sociale e sanitaria che consentisse di adottare interventi idonei ad affrontare e a risolvere i principali problemi avvertiti dai 1.900 soggetti affetti da questa patologia nel nostro territorio (il numero di chi soffre di questa intolleranza cronica al glutine presente in molti ingredienti e farine che si utilizzano con grande frequenza per la preparazione dei cibi – frumento, avena, farro, Kamut, orzo, segale, spelta e triticale – è in costante crescita e si stima che, tenendo conto dei non ancora diagnosticati, i celiaci residenti nel nostro territorio siano in realtà più di 5.000).

La prima e più importante sollecitazione non ancora accolta che Aic Trentino aveva rivolto al governo provinciale, era di dare piena attuazione a quanto già previsto sia dalla legge provinciale 8 approvata nel 2011 dal Consiglio provinciale in materia di celiachia, sia dal Regolamento esecutivo della normativa, in vigore dall'autunno del 2012, con l'apertura di un Tavolo di confronto permanente tra Aic, Azienda provinciale per i servizi sanitari (Apss), Servizio igiene alimenti e nutrizione (Sian), Istituto di statistica della Provincia, Dipartimento industria, artigianato e miniere, Comunità di valle per collaborare in modo stabile alla realizzazione dei seguenti obiettivi:

1. la programmazione e la realizzazione periodica a cura dell'Apss di corsi di informazione e formazione rivolti sia agli operatori

sanitari sia agli operatori e agli addetti della ristorazione, al pari di quanto già avviene nella maggior parte delle regioni italiane (ne è un esempio molto valido l'esperienza realizzata dalla Regione Umbria, mentre attualmente in Trentino Aic si fa carico dei corsi rivolti ad imprenditori e addetti dei pubblici esercizi in tutto il territorio della provincia attraverso un progetto già collaudato ed efficace, denominato Alimentazione Fuori Casa (AFC).

2. l'attivazione nei percorsi di tutti le Scuole alberghiere durante il terzo anno di moduli di insegnamento permanenti dedicati alla celiachia e alla corretta preparazione dei cibi senza glutine nonché in funzione di altre intolleranze e allergie alimentari;

3. la pianificazione e l'introduzione di controlli periodici da parte dell'Apss per verificare l'adeguatezza delle procedure seguite dagli operatori nella preparazione e nella somministrazione degli alimenti gluten free all'interno dei pubblici esercizi, dopo aver sentito Aic Trentino sulla base del monitoraggio effettuato dalla stessa associazione;

4. Il monitoraggio, la raccolta e l'aggiornamento dei dati relativi alla celiachia, alle esigenze sanitarie e sociali e ai vari problemi connessi a questa patologia in Trentino, sia per trasmetterli al Ministero della salute ai fini della rappresentazione anche della situazione della nostra provincia oggi unica assente nella Relazione presentata ogni anno al Parlamento su questo tema e prevista dalla legge 123 del 2005, sia per studiare soluzioni idonee da adottare a seguito di un approfondito confronto tra tutti i soggetti competenti interessati, che potrebbe avvenire in occasione del congresso annuale organizzato dal Comitato scientifico di Aic.

La seconda richiesta indirizzata da Aic alla Provincia era di subordinare la concessione delle varie misure di sostegno pubblico, di contributi o agevolazioni ai pubblici esercizi (alberghi, ristoranti, pizzerie, bar, ecc.) alla partecipazione degli operatori e dei dipendenti delle aziende a corsi di formazione/informazione dedicati alla cucina senza glutine per dare garanzie ai clienti, residenti e turisti, affetti da celiachia, nell'ambito del Progetto Alimentazione Fuori Casa (AFC).

La quarta e ultima proposta era di prevedere un provvedimento di modifica della normativa provinciale unica sull'economia (la legge 6 del 1999) per introdurre agevolazioni o incentivi a favore sia delle aziende industriali e artigianali attive nel settore alimentare (pastifici, panifici, pizze al taglio, pasticcerie, gelaterie) sia dei pubblici esercizi (alberghi, ristoranti, bar, pizzerie, trattorie e locali nei quali è consentita la somministrazione alimenti e bevande), che decidano di rinnovare gli impianti o ristrutturare le piattaforme produttive (laboratori, cucine, spazi) per rispondere alla crescente domanda di alimenti senza glutine, per i quali si registra un trend di aumento del 2% all'anno.

La terza istanza consisteva nell'opportunità di coinvolgere Aic Trentino nella fase del rinnovo dei capitolati delle mense pubbliche, così

da assicurare il recepimento delle esigenze di formazione del personale in materia di celiachia e assicurare pasti adeguati agli utenti affetti da questa patologia nelle scuole, negli ospedali e in tutte le strutture di assistenza, evitando il rischio di contaminazione degli alimenti, che in assenza di informazioni precise è molto elevato. Ciò rende necessario il possesso di una conoscenza precisa per inserire indicazioni puntuali nei capitolati in modo da garantirne poi la piena attuazione nell'iter burocratico e operativo.

A distanza di ormai quasi due anni dalle elezioni provinciali del 2013 questi quattro gruppi di richieste/proposte avanzate da Aic Trentino risultano ancora attuali, essendo rimaste in larga misura senza riscontro nonostante l'attenzione e l'interessamento dimostrati in varie circostanze dall'assessora competente,

**ciò premesso, il Consiglio della Provincia autonoma di Trento  
impegna la Giunta provinciale a:**

1. aprire un Tavolo di confronto permanente tra Aic, Azienda provinciale per i servizi sanitari (Apss) e Servizio igiene alimenti e nutrizione (Sian) per realizzare una collaborazione stabile che consenta di perseguire in tempi rapidi gli obiettivi sopra indicati;
2. concedere sostegno ai pubblici esercizi (alberghi, ristoranti, pizzerie, bar, ecc.) a patto che titolari e/o addetti delle attività interessate partecipino a corsi di formazione/informazione dedicati alla cucina senza glutine per dare garanzie ai clienti, residenti e turisti, affetti da celiachia;
3. prevedere con un apposito dispositivo provinciale che Aic Trentino venga coinvolta nella fase del rinnovo dei capitolati delle mense pubbliche, così da assicurare il recepimento delle esigenze di formazione del personale in materia di celiachia e pasti adeguati agli utenti affetti da questa patologia fugando il rischio della contaminazione;
4. proporre una modifica della legge provinciale unica sull'economia (la 6 del 1999) per introdurre agevolazioni alle imprese industriali e artigianali del settore alimentare e i pubblici esercizi che chiedano di rinnovare gli impianti o ristrutturare le piattaforme produttive per rispondere alla crescente domanda di alimenti senza glutine.

*Cons. Walter Viola*

*Cons. Marino Simoni*

*Cons. Gianfranco Zanon*