



In Italia i soggetti a cui è stata diagnosticata la celiachia sono circa 60.000, ma si stima che il loro numero sia almeno dieci volte superiore, in quanto un elevato numero di soggetti soffrirebbe della forma silente della malattia. La malattia non ha una trasmissione genetica classica, ma è presente un certo grado di predisposizione familiare.

In considerazione dell'elevato numero di soggetti affetti, che spesso pervengono tardivamente alla diagnosi, sono stati previsti una serie di interventi finalizzati a promuovere la conoscenza della malattia e favorire la diagnosi precoce. L'ex Ministero della salute pubblica ogni anno la Relazione al Parlamento, contenente la sintesi dei dati nazionali sulla malattia e gli aggiornamenti sullo stato delle conoscenze e delle nuove acquisizioni scientifiche


*Ministero del Lavoro,
della Salute
e delle Politiche Sociali*

Direzione Generale
della sicurezza degli alimenti
e della nutrizione
e
Direzione Generale
della comunicazione
e relazioni istituzionali

dell'ex Ministero della salute

www.ministerosalute.it

Via Giorgio Ribotta 5
00144 Roma


*Ministero del Lavoro,
della Salute
e delle Politiche Sociali*

**La Celiachia:
impariamo a conviverci**



Che cos'è

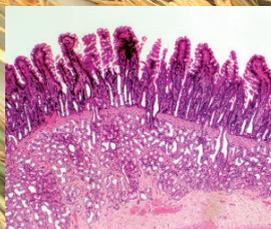
La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, complesso proteico contenuto in frumento, farro, segale, kamut, orzo e altri cereali minori. Il glutine, quindi, si trova in pane, pasta, biscotti, pizza e in ogni altro prodotto contenente i cereali sopradicati. Tra i cereali che non contengono glutine ci sono il mais ed il riso.

Il glutine è una sostanza collosa molto usata nell'industria alimentare moderna perché aiuta a dare elasticità e consistenza al prodotto finale, favorisce la lievitazione e la panificazione. Viene anche usato come ingrediente in salse, zuppe, preparati carnei precotti e come addensante nelle formulazioni in tavoletta o pastiglie di alcuni farmaci.



Cosa provoca

L'ingestione di glutine, anche in minime quantità, nei pazienti affetti o predisposti, provoca un grave danneggiamento della mucosa intestinale, con un conseguente inefficace assorbimento dei nutrienti. Il malassorbimento può arrivare a determinare alcune patologie e può essere particolarmente pericoloso nei bambini. Attualmente la terapia consiste in una dieta rigorosamente priva di glutine da seguire per tutta la vita.



La dieta del celiaco

La terapia dietetica è necessaria ma difficile da seguire a causa della larga diffusione nell'alimentazione quotidiana dei cereali contenenti glutine e di prodotti alimentari a cui il glutine viene aggiunto durante i processi produttivi. Per questo la qualità della vita dei celiaci è condizionata dalla dieta, che ne limita la vita sociale, basti pensare alla difficoltà di consumare pasti fuori casa. Sono attualmente allo studio alternative terapeutiche al trattamento dietetico.



Prodotti dietetici senza glutine

Il Servizio Sanitario Nazionale eroga gratuitamente gli alimenti dietetici privi di glutine. I tetti di spesa, suddivisi per fasce di età e sesso, sono stati definiti nel 2001 e periodicamente aggiornati dal Ministro del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali sulla base delle rilevazioni dei prezzi dei prodotti garantiti senza glutine sul mercato. È stato, inoltre, istituito un Registro



Nazionale dei prodotti dietoterapeutici erogabili gratuitamente, facilmente identificabili grazie al logo che le aziende possono apporre sulle confezioni, come individuato dall'ex Ministero della salute.



Legge 4 luglio 2005, n° 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"

Lo Stato ha predisposto una serie di interventi per favorire l'inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia, tra cui l'erogazione gratuita dei prodotti dietetici senza glutine. La Legge n.123/2005 prevede, in particolare, lo sviluppo di attività e progetti, nazionali e regionali, finalizzati a:

2. garantire un'alimentazione equilibrata e sicura non



solo a casa, ma anche durante le attività scolastiche, sportive, lavorative e le eventuali degenze ospedaliere;

3. favorire l'educazione sanitaria del cittadino affetto da celiachia e della sua famiglia, nonché provvedere alla formazione e all'aggiornamento professionale del personale sanitario e degli operatori del settore alimentare.

