



in collaborazione con

ASMA ALLERGIE

Educazione alimentare e ai corretti stili di vita  
nel programma scolastico di prevenzione e salute

## **2° SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI SCUOLE DELL'INFANZIA, ELEMENTARI E MEDIE, GENITORI E RAPPRESENTANTI DI CLASSE**

### **Intolleranze o Allergie alimentari?**

*Conoscerle per un corretto comportamento alimentare a scuola e a casa,  
con la lettura delle etichette e l'attenzione alla filiera  
- percorso teorico pratico e sensoriale -*

**2 incontri a ingresso libero, su iscrizione: mercoledì 17 e 24 Marzo 2010**

**[www.centralelatte.torino.it](http://www.centralelatte.torino.it)**

**Con il Patrocinio richiesto a**

Regione Piemonte

Ministero Istruzione Università Ricerca, Ufficio Scolastico Regionale Piemonte Direz.Gen.

Ufficio Scolastico Provinciale di Asti



**Sede degli incontri:**

Polo Universitario Asti Studi Superiori  
Via G. Testa 89, Asti

**Segreteria Organizzativa:**

Explan Relazioni Esterne, tel 011 4335705, Liliana Panza 3398406277, fax 011 3822448

## **Intolleranze o allergie alimentari?**

*Conoscerle per un corretto comportamento alimentare a scuola e a casa,  
con la lettura delle etichette e l'attenzione alla filiera*

La **Centrale del Latte di Torino** –oltre a garantire un'elevata attenzione alla Qualità dei suoi prodotti- dedica un sempre maggiore impegno nell'educazione alimentare e, più in generale, nella corretta informazione al consumatore.

Una realtà confermata dalla **prima Certificazione ISO 22000** in Italia nel settore del trattamento del latte, per l'attenzione che l'Azienda pone nella scelta degli allevamenti, nelle modalità di trattamento, conservazione e distribuzione dei propri prodotti, nella cura rivolta al Cliente. La Centrale del Latte svolge direttamente tutte le fasi di lavorazione del latte, acquisendolo da circa 120 aziende agricole, localizzate prevalentemente nella Provincia di Torino e accuratamente selezionate, in cui la salute e l'alimentazione dei bovini, l'igiene delle strutture, la provenienza e qualità dei foraggi, sono costantemente controllati

Per rendere più efficace tale impegno, l'Azienda ha promosso un rapporto privilegiato con i bambini. Ad attestarlo, il legame –che si rinnova da oltre cinquant'anni- con le scuole, attraverso le visite al nostro stabilimento, la realizzazione di materiale didattico.

Con gli insegnanti, per il ruolo fondamentale che svolgono nell'educazione e nella crescita dei bambini, il dialogo è attivo con periodici seminari di formazione in collaborazione con Coldiretti e con la consulenza di relatori esperti nel campo della dietetica, igiene e nutrizione, della pediatria e allergologia... insieme per la salute degli adulti di domani.

L'appuntamento di quest'anno è incentrato sul problema delle principali patologie correlate all'introduzione di alimenti, con uno specifico **focus sulla differenza tra allergie ed intolleranze**, definizioni ambedue spesso abusate con il rischio di medicalizzare problemi spesso banali, ricorrendo a diete assolutamente ingiustificate. In questo contesto, l'attenta lettura delle etichette e la trasparenza della filiera sono indispensabili non solo per distinguere la qualità e la sicurezza degli alimenti, ma anche per impostare un corretto approccio dietetico quando necessario.

Un ritorno al passato, ai cibi genuini, alla semplicità, all'attenzione per la propria salute e, non ultima, alla gioia di assaporare e riconoscere gli alimenti.

**Riccardo Pozzoli**, *Amministratore Delegato Centrale del Latte di Torino*

## **L'agricoltura. Luogo di saperi e di cibo.**

Da alcuni anni vi è un crescente interesse all'agricoltura ed al cibo, sempre di più sono le riviste ed i programmi televisivi che hanno seppur in modo diverso come temi l'agricoltura ed il cibo in generale .

In questo tema, l'agricoltura si inserisce sia con i suoi antichi saperi, sia con i prodotti tipici e sia con le nuove tecniche produttive, e può contribuire a riscoprire una corretta alimentazione.

Può essere esempio di riscoperta del mangiare con i sensi, può far recuperare un giusto rapporto con la stagionalità della produzione, può determinare il giusto rapporto tra il "produrre" ed il "mangiare" .

Inoltre, può essere di supporto anche al mondo della scuola come momento di apprendimento utilizzando la fattoria come aula.

Infatti, la nascita degli **agriturismi**, il continuo aumento di **fattorie didattiche** ed in ultimo anche gli **agri-asili** , sono proprio la dimostrazione di quanta disponibilità c'è da parte del mondo agricolo e di quanto interesse esiste intorno al mondo dell'agricoltura .

Ciò rafforza il legame con una corretta alimentazione ed è anche finalizzato a non disperdere le conoscenze legate al cibo e a tutto quanto ruota intorno ad esso.

Tutte queste iniziative, integrate anche ad altre che comunque hanno lo scopo principale di avvicinare il mondo agricolo produttivo al consumatore, fanno parte di quel più grande progetto chiamato **Campagna Amica**.

**Maurizio Soave**, *Presidente Coldiretti Asti*

## **Intolleranze o allergie alimentari?**

*Conoscerle per un corretto comportamento alimentare a scuola e a casa,  
con la lettura delle etichette e l'attenzione alla filiera*

# **P R O G R A M M A**

**1° INCONTRO Mercoledì 17 marzo 2010 ore 15,00-18**

Accoglienza dell'Amministratore Delegato della Centrale del Latte **Riccardo Pozzoli**  
del Presidente della Coldiretti Asti **Maurizio Soave**

**ore 15.00 La conoscenza degli alimenti per una scelta consapevole a scuola e a casa**

**Vincenzo Gerbi**, Presidente del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari dell'Università di Torino e  
Presidente Commissione Tecnico Scientifica Ristorazione Scolastica del Comune di Torino

*ore 16 MILK BREAK*

**ore 16.15 Intolleranze e Allergie alimentari**

**Maria Luisa Amerio**, Direttore di Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica, Asl Asti

**ore 17.15 La Centrale del Latte di Torino, il suo Laboratorio Chimico e la Produzione**

**Denis Avanzi**, responsabile Controllo Qualità Centrale del Latte di Torino

**ore 17.45 La filiera, sinonimo di qualità e salute**

**Luigi Franco**, Responsabile Area Economica Coldiretti Asti

**2° INCONTRO Mercoledì 24 marzo 2010 ore 15,00-18**

Apertura del Dirigente dell'Ufficio Scolastico Provinciale di Asti **Francesco Contino**,  
del Referente del Laboratorio Territoriale per l'Educazione Ambientale della Provincia e del Comune di Asti  
**Roberto Genta**, Servizio Istruzione del Comune di Asti

**ore 15.00 Intolleranze o allergie? La risposta dell'allergologo**

**Gianni Cadario**, Direttore Struttura Complessa Allergologia e Immunologia Clinica  
Azienda Ospedaliera San Giovanni Battista di Torino

**Cristina Piersantelli**, Dirigente I livello Struttura Complessa Allergologia e Immunologia Clinica  
Azienda Ospedaliera S.Giovanni Battista di Torino

*ore 16 MILK BREAK*

**ore 16.15 La lettura delle etichette: vademecum per gli acquisti di chi è intollerante o allergico. La cucina senza glutine per chi soffre di celiachia, intolleranza permanente in crescita tra i banchi di scuola.**

**Lucia Bioletti**, Dietista SIAN Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Collegno (To), Docente al Corso di Laurea in Dietistica Università degli Studi di Torino, Facoltà di Medicina e Chirurgia coordinato dalla dietista Luciana Zoppé

**ore 17.15 Percorso sensoriale su prodotti lattiero caseari**

**Giuseppe Zeppa**, Ricercatore e Docente Analisi Sensoriali della Facoltà di Agraria dell'Università Studi di Torino

**Sarà programmata la visita alla Centrale del Latte di Torino, con trasferimento in pullman**

**LE RELAZIONI SARANNO SCARICABILI DAL SITO**  
**[www.centralelatte.torino.it](http://www.centralelatte.torino.it)**

A Tutti i partecipanti verranno consegnati a fine seminario

- **OMAGGIO PRODOTTI CENTRALE DEL LATTE DI TORINO IN DEGUSTAZIONE**
- **ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE**

# CENTRALE DEL LATTE DI TORINO

## COLDIRETTI DI ASTI

**in collaborazione con il Laboratorio Territoriale per l'Educazione Ambientale della Provincia e del Comune di Asti e con ASMALLERGIE**

### SCHEMA ISCRIZIONE

#### 2° SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI

Inviare alla Segreteria Organizzativa EXPLAN (tel. 0114335705) entro il 14 Marzo 2010, via fax (011.3822448), via posta (10138 Torino, via G. Somis 8) o e-mail ([explan@infoteam3.it](mailto:explan@infoteam3.it)) e l'iscrizione è **automaticamente confermata**.

### **Intolleranze o Allergie alimentari?**

*Conoscerle per un corretto comportamento alimentare a scuola e a casa,  
con la lettura delle etichette e l'attenzione alla filiera  
- percorso teorico pratico e sensoriale -*

**2 incontri a ingresso libero, su iscrizione**  
**mercoledì 17 e 24 marzo 2010**

Sede degli incontri:

**Polo Universitario Asti Studi Superiori**  
**Via G. Testa 89, Asti**

INSEGNANTE:

COGNOME \_\_\_\_\_ NOME \_\_\_\_\_

SCUOLA \_\_\_\_\_

VIA \_\_\_\_\_

CITTÀ \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

Le informazioni di cui sopra sono per la partecipazione al Seminario. Potranno inoltre essere utilizzate dalla Centrale del Latte per eventuali altre iniziative informative, didattiche, promozionali. In ogni momento e gratuitamente, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, potrà consultare o far modificare i Suoi dati od opporsi al loro utilizzo scrivendo alla Centrale del Latte di Torino, Via Filadelfia 220 - 10137 Torino.

DATA \_\_\_\_\_ FIRMA (e timbro Scuola) \_\_\_\_\_