

# la Verità NAPOLI

DOMENICA 2 DICEMBRE 2001  
I DOMENICA DI AVVENTO

Il Quotidiano dei Cittadini

Lire 1.000 (Euro 0,53)  
n. 286 - anno V



DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE: EDITORIALE LA VERITÀ COOP. GIORNAUSTICA A R.L., VIA DUOMO 319 - 80133 NAPOLI - TEL. 081.225.27.11 PBX - FAX 081.225.27.12 - E.MAIL: laveritadinapoli@yahoo.it - N. VERDE: 800.70.58.58  
Pubblicità: Mercati Popolari srl, Via Duomo 319 - 80133 Napoli - Tel. 081.225.27.11 Pbx - Fax 081.225.27.12 - Spedizione in abbonamento postale 45% Articolo 2 comma 20/b Legge 662/96 Filiale di Napoli

## Avviso per i celiaci



# Celiachia, primo negozio in Campania

Quanti di voi hanno mai sentito parlare della «celiachia»? Eppure dietro questa parola si nasconde una grave forma di intolleranza alimentare che, secondo le più recenti stime, colpisce una persona su 200 in Italia (29.000 solo in Campania). La celiachia è una forma di intolleranza di origine genetica ad una proteina, il glutine, che si trova naturalmente nel frumento ed in altri cereali: pasta, pane, pizza, dolci, birra e tutti gli altri alimenti preparati con frumento. Pensate per un attimo a cosa si riduce l'alimentazione quotidiana di una persona senza queste pietanze e capirete le difficoltà e le privazioni cui sono sottoposti i celiaci. Essi sono costretti ad un controllo minuzioso degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni di tutti gli alimenti normalmente in commercio per verificarne l'assenza di glutine, considerato che anche in alimenti naturalmente privi è possibi-

le riscontrarne la presenza a causa dell'incidenza di tale patologia. Negli ultimi anni tante sono state le iniziative che cercano di andare incontro alle esigenze dei celiaci. Già diversi esercenti (pasticcieri, ristoranti, gelatai, ecc.), sensibilizzati dalla problematica, si impegnano a dedicare parte della loro attività nella realizzazione di prodotti privi di glutine. Tra le più recenti iniziative particolarmente degna di attenzione ci sembra quella realizzata da un pastificio artigianale operante nel settore da oltre 30 anni, gestito dalla famiglia Leonessa, che da giovedì 27 settembre 2001 ha aperto il primo laboratorio dedicato esclusivamente alla lavorazione di pasta fresca, preparati da infornare, pane e dolci realizzati con ingredienti senza glutine. Nel locale situato in **via Don Minzoni n. 268 a Cercola** (Napoli) è possibile degustare varie preparazioni.