

## IN BREVE


**DIABETE** Domani un convegno rivolto a malati e operatori

Domani dalle 9 alle 13 in via Amendola 2 (Padiglione Morelli, ex San Lazzaro) l'Ausl organizza un convegno sul tema "Il piano nazionale per la malattia diabetica". L'incontro è rivolto alle persone malate di diabete e agli operatori sanitari che operano nel ramo. Sarà aperto anche un momento di confronto con le associazioni dei malati.

**TELECOM** Anche a Reggio è in arrivo Internet superveloce

Telecom porta i servizi di Internet ultraveloce in 22 nuove città tra cui Reggio. Salgono così a 25 i centri urbani coinvolti dopo il lancio iniziale a Roma, Napoli e Torino. A Reggio i programmi di copertura prevedono di raggiungere oltre 655 mila unità abitative, con la posa di 1.571 chilometri di cavo di fibra.

**FESTA** Domani Pompieropoli al parco La Mirandola

Domani al parco La Mirandola (via Fratelli Bandiera 12/a) si svolgerà la 'grande festa Mirandolabia'. Si inizierà alle 15 con 'Pompieropoli', una dimostrazione dei vigili del fuoco, che rilasceranno ai bambini un attestato di partecipazione. A seguire esibizioni di ballo e merenda.

**MIGRANTI** L'egiziana Radwan nella fondazione "Mondinsieme"

Si sono tenute le votazioni per eleggere il rappresentante delle associazioni di migranti nel Consiglio di gestione della Fondazione 'Mondinsieme' di Reggio. Tra gli otto candidati è stata scelta una donna, la ventunenne egiziana Aia Radwan.

**LA NOSTRA SALUTE** DA DOMANI IN VIA FRATELLI CERVI 130/C

# Apri la prima panetteria per celiaci Pane, pasta e dolci, tutto senza glutine

di BRUNO CANCELLIERI

**I CELIACI** reggiani avranno presto in Alessandra Corbelli la custode della loro alimentazione. E' noto che per gli intolleranti al glutine qualsiasi pasto può rivelarsi un calvario, specie se consumato fuori casa: per loro, il piacere di andare al ristorante può trasformarsi in un pericolo. L'industria alimentare produce da tempo una gamma completa di prodotti senza glutine, ma al celiaco manca tanto il pane fresco.

Alessandra lo sa e, per questo, domani aprirà in via Fratelli Cervi 130/c la prima panetteria-pasticceria reggiana specializzata in prodotti freschi senza glutine. In tempi di crisi, la decisione della signora Corbelli ha il sapore della sfida. Reggiana, coniugata con un artigiano, madre di tre figli, la nuova fornaia proviene da esperienze molto diverse: si è occupata infatti, come dipendente, prima di commercializzazione di motori elettrici, poi di servizi informatici.

«**CONDIVIDO** - afferma - il nuovo progetto con due soci. In negozio ci sarò io e venderò pane, pasta, pizza, focacce, dolci freschi, preparati artigianalmente senza glutine e con materie prime di qualità, sottoposte a controlli accurati e continui, senza alcun pericolo di contaminazione con cibi e ingredienti diversi». "Star bene senza glutine", questa l'insegna del negozio, fa parte di una catena di otto rivendite di pane e pasta freschi prodotti da un laboratorio



**SFIDA**  
Alessandra Corbelli sarà in negozio a vendere pane, pasta, pizza e dolci sicuri per gli intolleranti

**COSÌ IN PROVINCIA**  
**Potenzialmente interessati non meno di 4-5mila reggiani intolleranti al glutine**

certificato di Prato. Le altre sette rivendite si trovano in Toscana.

**IL NEGOZIO** aprirà alle 7,30 del mattino, già rifornito all'alba dei cibi di giornata. Alessandra Corbelli "osa" in grande, non nascondendo l'ambizione di aprire o favorire l'apertura di panetterie simili nella nostra regione. A chi vuol saperne di più consiglia di collegarsi col sito [www.starbenesenzaglutine.re.it](http://www.starbenesenzaglutine.re.it). La singolare, nuova attività potrebbe interessare diverse migliaia di reggiani intolleranti al glutine. Ai celiaci

diagnosticati (l'un per cento della popolazione, quindi non meno di 4-5mila in provincia di Reggio) sono infatti da aggiungere moltissime persone che soffrono a causa di "gluten sensitivity". «Si tratta per lo più di giovani adulti, in scarsa misura di bambini - spiega Sergio Amarrì, primario pediatra al Santa Maria Nuova -, che sostengono di soffrire di disturbi intestinali, dal gonfiore alla dispepsia, quando si alimentano di cibi contenenti glutine. La sintomatologia assomiglia a quella del colon irritabile o della colite spastica. Per questo, una parte di scienziati non crede ad un nuovo disturbo, ma tende a ricondurlo a patologie già note. Fatto sta che, eliminando il glutine dalla loro alimentazione, queste persone stanno meglio. Un po' come accade a chi è intollerante al latte e sottrae l'alimento alla propria dieta».