

Emergenza diabete, 18.500 malati ma solo uno su due sa di esserlo

Sabato al Raineri-Marcora tavola rotonda: esperti a confronto sui grani antichi e sulla dieta per una corretta glicemia

Betty Paraboschi

PIACENZA

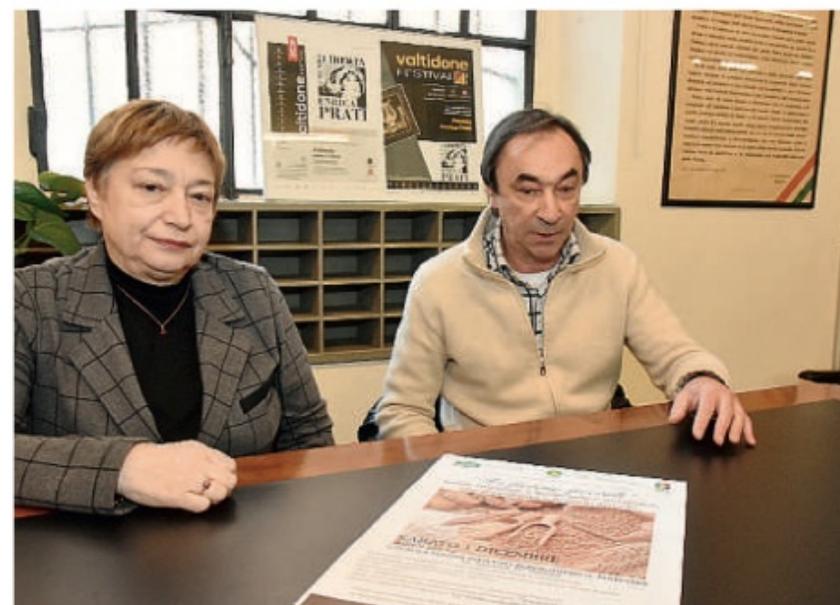
● Diabete, questo sconosciuto? Per molti piacentini sì, dato che le persone in carico alla Diabetologia dell'ospedale sono fra i sette e gli ottomila, ma le stime parlano di ben 18500 diabetici fra città e provincia. Mira dunque a informare e formare il bel convegno promosso dall'Associazione autonoma diabetici piacentini in collaborazione con il campus Raineri Marcora, l'Ausl e Svep: sabato 1 infatti dalle 9 alle 12 nell'aula magna dell'istituto alberghiero Marcora in strada

Agazzana è in programma la tavola rotonda su "Le farine speciali. Farine integrali, a basso indice glicemico, alta digeribilità e di grani antichi".

Il convegno non è solo per specialisti, ma anzi aperto a tutta la cittadinanza e offre l'occasione di mettere a confronto diabetologi, tecnologi alimentari e dietisti non solo sul tema dei grani antichi, ma anche sull'alimentazione corretta per tenere sotto controllo la glicemia. «Da diverso tempo volevamo organizzare un'iniziativa di questo tipo - ha spiegato il presidente dell'Associazione autonoma diabetici piacentini Carlo Fantini in-

sieme alla dirigente scolastica del Raineri Marcora Teresa Andena - anche per questo motivo ci siamo attivati per scoprire nel territorio diversi mulini che producono farine "speciali" integrali o con grani antichi».

Ma l'attività dell'associazione non si è esaurita così: ieri mattina infatti gli alunni delle classi quinte dell'alberghiero indirizzo cucina sono stati coinvolti in una lezione dedicata proprio ai grani e alle farine che verranno utilizzate per produrre pani e focacce destinate all'assaggio al convegno di sabato. Nello specifico il programma prevede una prima parte, introdotta dalla dirigente Andena e dal presidente Fantini, nella quale si confronteranno il responsabile dell'unità operativa di Diabetologia dell'ospedale Maurizio Bianco, la tecnologa alimentare Francesca Dossena e la dietista Chiara Perri sulle tipologie di farine e sulla con-



La preside Teresa Andena e il presidente Carlo Fantini FOTO LUNINI

ta dei carboidrati degli alimenti farinacei. Nella seconda parte invece saranno gli studenti del Marcora a proporre degli assaggi con una valutazione oggettiva del carico dei carboidrati.

«Con l'Associazione collaboriamo da almeno tre o quattro anni - ha spiegato Andena - l'obiettivo è di diffondere una conoscenza su questa malattia utile ai nostri studenti, ma anche a tutti i piacentini».