

Carne e salumi Tra i precursori c'è anche la Clai

A inizio anni 2000 il cambio dei fornitori grazie alla spinta decisiva della famiglia Avoni

Dall'esperienza maturata in famiglia è cambiata la selezione degli ingredienti di una grande cooperativa. In fondo succede sempre così: se le convinzioni di pochi sono portate avanti con serietà si possono fare grandi passi in termini di conoscenza per tutti. È il caso della famiglia Avoni e della Clai. Giulio, da decenni nella cooperativa, e la moglie Maria Grazia hanno scoperto che il figlio Federico era celiaco quando aveva 15 anni. Era il 2002, la varietà dei prodotti era molto limitata e anche le conoscenze scientifiche non erano certamente quelle di oggi.

«Nostro figlio è cresciuto normalmente finché non ha raggiunto i 12-13 anni, poi qualcosa è cambiato - ripercorre la madre -. Una domenica sera ci telefona la dottoressa Serra, (che dobbiamo ringraziare tantissimo insieme alla dottoressa Brusca!) la sua pediatra, e ci convoca in ospedale per darci la notizia. Non ne sapevamo nulla... per fortuna abbiamo scoperto l'associazione e, con spirito positivo, ci siamo buttati a capofitto in questa nuova avventura. Siamo entrati a far parte dell'Aic e sono nate tante iniziative. Non volevamo che Federico si chiudesse in casa come purtroppo è accaduto a tante altre famiglie».

Convegni con crediti formativi per i medici, incontri divulgativi e... la squadra di calcio, che sabato 6 aprile ha giocato al Romeo Galli un triangolare di beneficenza contro la nazionale italiana sindaci e una selezione di vecchie glorie rossoblù. Lo scopo per una

volta non era segnare una rete in più degli avversari ma raccogliere fondi a favore dell'Ausl di Imola. Nella stessa mattinata l'associazione si è data appuntamento a Villa La Babina, quartier generale della Clai, per la giornata dal titolo *Un goal per la celiachia*. La cooperativa che ha sede a Sasso Morelli, proprio da inizio anni 2000 è in prima linea per la produzione di insaccati senza glutine. «Grazie alla spinta scaturita dalla nostra famiglia abbiamo cominciato a prendere decisioni diverse sull'utilizzo di alcuni prodotti - aggiunge Giulio -. Dov'è il glutine nei salumi? Non dovrebbe esserci, eppure alcune spezie lo contengono perché lavorate in ambienti contaminati. Così abbiamo fatto delle analisi fino a decidere di cambiare fornitori: sale, pepe e altri ingredienti dovevano essere tutti gluten free. Devo dire che tutti si sono dimostrati molto sensibili». Questo percorso ha portato Clai ad avere la certificazione per l'utilizzo del marchio spiga barrata, un particolare riconoscimento che garantisce al consumatore che il prodotto è senza glutine. Con frequenza Clai effettua controlli molto rigidi sui singoli lotti di prodotto per verificare la contaminazione. Un processo che comporta anche un aumento dei costi per la cooperativa. «In regione siamo stati i primi produttori di salumi senza glutine» conclude Avoni. Dei precursori... e pensare che tutto è nato in famiglia.

d.s.