



**"A SCUOLA CON LA CELIACHIA ...
PER NON FARNE UNA MALATTIA"**

Immagine gentilmente concessa dall'artista Giuliano Ghelli

Signa, 1 Luglio 2018

Ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Alberghieri

LORO SEDI NELLA REGIONE

Oggetto: Progetto di sensibilizzazione **"A scuola con la Celiachia... per non farne una malattia"**

L'Associazione Italiana Celiachia Onlus Toscana presenta il Progetto **"A scuola con la Celiachia... per non farne una malattia"**, che ha l'obiettivo di sensibilizzare gli istituti alberghieri sulle tematiche della celiachia e contribuire così alla diffusione della cultura gluten-free nei futuri professionisti della ristorazione e dell'accoglienza.

L'Associazione Italiana Celiachia è una federazione di 20 Associazioni regionali nata allo scopo di promuovere l'assistenza ai celiaci e alle loro famiglie, favorire la diffusione della conoscenza della celiachia, sensibilizzare le istituzioni, sostenere la ricerca scientifica.

La celiachia è una patologia in costante espansione che, sulla base dei più recenti dati epidemiologici, interessa circa l'1% della popolazione italiana, associandosi spesso ad altre patologie di natura autoimmune. L'unica terapia possibile è rappresentata dalla dieta rigorosamente priva di glutine

L'**Associazione Italiana Celiachia Onlus Toscana** ha la propria sede regionale a Signa (Firenze) in via Boncompagno da Signa n.22C ed è iscritta al n.378 del Registro Regionale del Volontariato-sez. Provincia di Firenze.

La nostra Associazione è organizzata a livello territoriale con un coordinatore che tiene i contatti con i soci della zona, con le istituzioni e le realtà socio-economiche locali. Il nostro coordinatore oltre a tenere i rapporti con le istituzioni locali, con l'aiuto di un gruppo di volontari, organizza eventi e feste per i soci, naturalmente aperte a tutti, perché le nostre iniziative rappresentano anche un'occasione di informazione e conoscenza sulla celiachia secondo le nostre finalità statutarie.

Il Progetto **"A scuola con la Celiachia... per non farne una malattia"** nasce dall'esperienza di **"Senza barriere con gusto"** - *Viaggio nella scoperta della cucina senza glutine*, un percorso svolto, dieci anni fa, a Pisa da AIC Onlus Toscana in collaborazione con l'Azienda USL 5 di Pisa, il CIPAT (Consorzio Istituti Professionali Alberghieri Toscani) e l'IPSSAR G. Matteotti di Pisa.

Via Boncompagno da Signa,22 /c, 50058 Signa (FI)
Tel: 055/8732792
Fax: 055/8790627
segreteria-regionale@celiachia-toscana.it
www.celiachia.it



FIRMA ANCHE TU E INSERISCI
IL CODICE FISCALE AIC:

11359620157



**"A SCUOLA CON LA CELIACHIA ...
PER NON FARNE UNA MALATTIA"**

Immagine gentilmente concessa dall'artista Giuliano Ghelli

Il nostro progetto nasce in particolare da bisogni rilevati nel territorio:

- da un lato le richieste di formazione sulla cucina senza glutine che arrivano alla nostra Associazione;
- dall'altro la necessità di formare i giovani studenti sulla cucina gluten-free per poter creare una cultura del senza glutine nei futuri professionisti, con particolare attenzione alla conoscenza e manipolazione delle farine naturalmente prive di glutine, in mancanza di uno spazio dedicato all'argomento negli attuali programmi scolastici.

Tali bisogni sono strettamente collegati alla necessità di tutti i celiaci di poter reperire fuori casa pasti che siano sicuri ma anche originali, nutrizionalmente equilibrati e qualitativamente eccellenti.

Nel 2010 l'Associazione Italiana Celiachia Onlus Toscana ha dato il via ad alcune esperienze "pilota" in vari Istituti, che sono servite a valutare l'interesse nel Progetto e che ci hanno permesso di strutturarli secondo le reali necessità di formazione.

Il format è stato pensato per gli allievi delle classi degli Istituti Alberghieri della Toscana, in particolare le sezioni di cucina e sala.

In allegato:

1. scheda sintetica di presentazione
2. scheda di adesione al progetto

Concludiamo informando che **il progetto è senza oneri per le scuole, finanziato con le donazioni del 5X1000 all'Associazione Italiana Celiachia.**

Restando a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione, speriamo il progetto possa entrare a far parte dell'annuale programmazione scolastica delle vostre classi.

Ringraziando per la disponibilità e collaborazione, porgiamo distinti saluti

Associazione Italiana Celiachia Onlus Toscana
Il Presidente
Giuseppe Antonio Domenico Giura

Via Boncompagno da Signa, 22 /c, 50058 Signa (FI)
Tel: 055/8732792
Fax: 055/8790627
segreteria-regionale@celiachia-toscana.it
www.celiachia.it



FIRMA ANCHE TU E INSERISCI
IL CODICE FISCALE AIC:

1 1 3 5 9 6 2 0 1 5 7



“A SCUOLA CON LA CELIACHIA ... PER NON FARNE UNA MALATTIA” *Scheda sintetica descrittiva*

“A scuola con la Celiachia... per non farne una malattia” è proposto agli allievi delle classi degli Istituti Alberghieri della Toscana, in particolare le sezioni di cucina e sala.

L'incontro è rivolto a massimo 50 ragazzi (25 cucina e 25 sala) e sarà programmato nel periodo Febbraio –Aprile 2018.

Le adesioni verranno raccolte entro il 30 Novembre 2017 e sarà data priorità agli istituti che non hanno aderito al progetto nei precedenti anni scolastici.

La giornata standard prevede la docenza da parte di un dietista, del coordinatore zonale e di uno chef; gli esperti fanno parte del team AIC Toscana.

Il programma sommario della giornata (tutta la mattina- in base all'orario scolastico) prevede:

1. Parte teorica sulla dieta senza glutine con approfondimento su cereali senza glutine, il Prontuario AIC degli alimenti e le normative vigenti a cura di una dietista esperta del Comitato Scientifico AIC Toscana
2. Laboratorio di cucina a cura dello chef : “Dagli ingredienti al piatto”
3. Esercitazione in sala con indicazioni e suggerimenti sul servizio senza glutine, guidata dalla dietista

La metodologia operativa sarà principalmente improntata sulla partecipazione attiva del discente. In ogni fase gli allievi saranno chiamati ad intervenire con idee e domande, a manipolare farine s.g. e preparare un intero menù gluten-free che verrà servito dai ragazzi di sala ai compagni e ai docenti a conclusione della mattinata.

E' richiesta la presenza dei docenti di sala e di cucina durante tutta la mattinata.

Per ulteriori informazioni potete contattare la nostra Segreteria (telefono 055/8732792, email: segreteria-regionale@celiachia-toscana.it)