



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

Firenze, 2026

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 Toscana Aps presenta il Progetto **"A scuola con la Celiachia... per non farne una malattia"**, che ha l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti degli 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 Aps-Ets è una federazione di 21 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 Toscana Aps ha la propria sede regionale a Firenze in via Via Vasco de Gama 25 ed è iscritta dal 7/11/2022 al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (RUNTS) al numero di repertorio 72455.

La nostra Associazione per la propria attività si avvale del volontariato di nostri soci che prestano parte del loro tempo libero per organizzare attività territoriali, tenere rapporti con le istituzioni in relazione ai progetti che vengono realizzati, organizzare incontri con i soci e la cittadinanza. Attività che ha l'obiettivo di informare e favorire la conoscenza della 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 Toscana in collaborazione con l'Azienda USL 5 di Pisa, il CIPAT (Consorzio Istituti Professionali Alberghieri Toscani) e l'IPSSAR G. Matteotti di Pisa.



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

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.

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 la nostra Associazione 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 strutturarlo 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/pasticceria 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 APS-ETS.**

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 Toscana Aps
Il Presidente
Giuseppe Antonio Domenico Giura



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

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

Scheda sintetica descrittiva per l'a.s.2026/27

"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/pasticceria e sala.

E' possibile per le scuole richiedere più incontri, che saranno programmati nel periodo compreso tra Gennaio e Giugno.

FORMAT

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

Il programma sommario (tutta la mattina o eventualmente pomeriggio- in base all'orario scolastico) prevede:

1. Parte teorica sulla celiachia e dieta senza glutine con approfondimento su cereali senza glutine, il Prontuario AIC degli alimenti e le normative vigenti a cura di un dietista esperto del nostro Comitato Scientifico Regionale.
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 dal dietista.

La metodologia operativa sarà principalmente improntata sulla partecipazione attiva del discente. 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.

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

Per chiarimenti sullo svolgimento del progetto potete contattare la Dietista del nostro Comitato Scientifico Regionale, Dr.ssa Rebecca Celoni, al cell.340 4084226.