



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

Immagine gentilmente concessa dall'artista Giuliano Ghelli

Signa, 15 settembre 2021

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.



**“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 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 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



“A SCUOLA CON LA CELIACHIA ... PER NON FARNE UNA MALATTIA”

Scheda sintetica descrittiva per l'a.s. 2021/22

“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. Dato il perdurare dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, anche per quest'anno come Associazione abbiamo pensato di proporre un format a distanza in modalità DAD; la piattaforma può essere concordata con la scuola. In tal caso l'attività potrà essere svolta con un numero massimo di due classi.

Se vi sono difficoltà nell'accogliere il progetto in modalità DAD siamo disponibili a trovare insieme altre soluzioni.

Il progetto si svolgerà a partire da febbraio fino alla chiusura delle scuole.

FORMAT A DISTANZA

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 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

L'incontro verrà effettuato in collegamento da remoto sia per quanto riguarda le parti teoriche che quelle pratiche; in particolare, in merito al laboratorio di cucina, lo chef illustrerà da remoto la preparazione di alcune pietanze senza glutine e i ragazzi in **classe potranno lavorare in simultanea con lui o, qualora non sia possibile, seguiranno semplicemente la dimostrazione.**



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

Immagine gentilmente concessa dall'artista Giuliano Ghelli

Siamo disponibili ad inviare alcuni prodotti (es:farine) per poter avviare l'esercitazione pratica.

Si chiede dunque alla scuola l'attrezzatura necessaria per effettuare il collegamento da remoto.

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)

Per chiarimenti sullo svolgimento del progetto potete contattare la Dietista del nostro Comitato Scientifico Regionale, D.ssa Clara Lo Iacono, al cell.340 4084226.