

## **Celiachia: l'impegno di AIC per garantire agli oltre 32.000 studenti celiaci il rientro a scuola in sicurezza**

**“In fuga dal glutine” e “A scuola di celiachia” sono le iniziative dell’Associazione Italiana Celiachia dedicate al mondo della scuola, con l’obiettivo di informare insegnanti, personale scolastico e studenti e formare i ‘ristoratori di domani’.**

*“Martina ha ricevuto la diagnosi di celiachia a 7 anni e mezzo e accettare la malattia è stato difficile: odiava andare alle feste e a scuola con la borsa con la sua merenda, spesso non la mangiava per non doverla aprire davanti agli altri. Ora va meglio, Martina è più serena e in famiglia abbiamo imparato a conoscere la malattia; io sono insegnante e ho deciso di promuovere i progetti di AIC dedicati alla scuola nel mio istituto per migliorare la conoscenza della celiachia tra i docenti e i ragazzi”. Sara racconta così l’esperienza di sua figlia Martina, che ora ha 10 anni.*

Martina è una degli oltre 32mila studenti **della scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado che hanno ricevuto una diagnosi di celiachia**, circa il 13% del totale delle persone diagnosticate (dati Ministero della Salute, 2022). Per i bambini e ragazzi celiaci, rientrare a scuola significa dover affrontare un nuovo anno facendo i conti con la propria malattia e il confronto con i compagni di classe durante il momento del pranzo in mensa. **AIC - Associazione Italiana Celiachia** lavora quotidianamente per informare insegnanti, personale scolastico e studenti non celiaci sulla celiachia e su come garantire un ambiente inclusivo e sicuro per tutti gli studenti.

Nella **Legge quadro n. 123/2005** emanata in Italia nel 2005 a favore dei soggetti con celiachia, si trova un articolo specifico dedicato alla tutela alimentare che sancisce che ‘nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine’ (testo completo della Legge: <https://celiachia.b-cdn.net/assets/uploads/2019/09/legge-123-2005-1.pdf>).

*“Il diritto al pasto senza glutine nelle mense della scuola pubblica italiana è ampiamente garantito e laddove ci sono ancora alcuni casi di mancata o parziale applicazione, AIC interviene tempestivamente: la dieta senza glutine è l’unica terapia per una persona celiaca e, pertanto, deve essere sempre garantita, essere analoga per tipologia di piatti e valori nutrizionali a quella degli altri studenti, che devono sentirsi integrati e non esclusi a causa della malattia nel primo contesto sociale che sperimentano nella vita”* spiega **Rossella Valmarana, Presidente di AIC - Associazione Italiana Celiachia**.

Questo impegno di AIC verso gli studenti celiaci è alla base dei progetti **“In fuga dal glutine”** e **“A scuola di celiachia”** dedicati al mondo della scuola a supporto degli studenti con celiachia e le loro famiglie. *“Entrambe le attività sono interamente finanziate grazie ai fondi raccolti con il 5 per mille, la quota IRPEF che ogni contribuente può scegliere di destinare a una causa o a un ente. Oltre 46mila persone hanno scelto AIC: un dato che ci onora”,* aggiunge **Caterina Pilo, Direttore Generale di AIC - Associazione Italiana Celiachia**.

**“In fuga dal glutine”** è il progetto che l’Associazione Italiana Celiachia porta nelle scuole dell’infanzia e primarie: giochi collettivi, quaderni didattici e favole a disposizione degli insegnanti per spiegare agli alunni cos’è la celiachia e, contestualmente, parlare di **educazione alla diversità**,

alimentare e culturale, intesa come risorsa e ricchezza. Il progetto, interamente gratuito per le scuole, prevede un incontro informativo con i docenti interessati sui seguenti temi: celiachia, dieta senza glutine, gestione di eventuali difficoltà riscontrabili nella vita scolastica (come ad esempio la mensa). In questa occasione viene anche illustrato il materiale didattico da utilizzare in classe.

In parallelo, AIC ha avviato “**A scuola di celiachia**”, il programma nazionale di formazione rivolto agli Istituti Alberghieri per formare quelli che saranno i “ristoratori di domani”. L’obiettivo è fornire conoscenze sulla celiachia, sulle esigenze nutrizionali del celiaco e sulla gestione di tutte le fasi del servizio senza glutine. Studentesse e studenti possono svolgere progetti di Alternanza Scuola Lavoro presso locali aderenti al programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine di AIC che raccoglie 4000 esercizi commerciali formati sulla celiachia e sulla dieta senza glutine.

La formazione può essere rivolta anche agli insegnanti a cui viene fornito materiale didattico *ad hoc* per parlare di celiachia e dieta senza glutine con i propri alunni aiutandoli a sviluppare interesse e consapevolezza verso chi convive con intolleranze alimentari. La formazione a insegnanti o, in alcuni casi, direttamente a studentesse e studenti, viene svolta da docenti esperti AIC e viene spesso integrata da laboratori pratici.

*“Il rientro a scuola è un momento carico di emozione per bambini e ragazzi e il nostro impegno è orientato a garantire ai tantissimi studenti celiaci il diritto di affrontare il nuovo anno scolastico in serenità e, soprattutto, sicurezza. Per questo abbiamo deciso di stilare e diffondere alcuni consigli pratici dedicati a genitori degli studenti celiaci, ma non solo, e a insegnanti e personale scolastico”.* Aggiunge la Presidente **Rossella Valmarana**.

### **Come richiedere la dieta senza glutine per la propria figlia o figlio?**

Bisogna rivolgersi alla propria ATS/Comune/Scuola compilando l’eventuale modulistica per la richiesta di dieta speciale. Chiedere al medico/pediatra di libera scelta o del Centro Ospedaliero una certificazione attestante la diagnosi di celiachia e la necessità di dieta senza glutine, oppure fargli compilare il modulo già predisposto da ATS/Comune/Scuola.

### **Un alunno celiaco può mangiare insieme agli altri?**

Assolutamente sì, gli alunni celiaci non solo possono mangiare insieme ai compagni, purché siano tutti informati del fatto che è celiaco e si faccia attenzione alle eventuali contaminazioni, ma devono essere integrati il più possibile, senza vivere il pasto come un momento in cui sentirsi diversi dagli altri. Gli insegnanti possono dare un contributo importante in termini di controllo e per sensibilizzare i compagni affinché prestino attenzione a non fare cose che per un alunno celiaco possono rivelarsi pericolose: esempio lanciare briciole di pane, scambiare le posate o fare assaggi da un piatto all’altro. I compagni di scuola informati sulla celiachia e la dieta senza glutine saranno capaci di accogliere i celiaci anche fuori dalla scuola, nella società, contribuendo a creare un mondo migliore per i celiaci.

### **Un alunno celiaco può partecipare a uscite didattiche o lavoretti in classe che prevedono la manipolazione di materiali?**

Non ci sono rischi se i materiali utilizzati sono naturalmente senza glutine, come ad esempio argilla, creta o terracotta. Via libera anche a pennarelli, pastelli, tempere e gessetti. Se l’attività prevede la manipolazione di farine o paste da modellare già pronte che possono contenere tracce di glutine, è necessario innanzitutto chiedere l’autorizzazione ai genitori, quindi insegnanti o educatori devono controllare che il bambino non porti nulla alla bocca, si lavi le mani accuratamente e indossi un grembiule pulito. Va sempre ricordato che il rischio è legato **all’ingestione del glutine e non al contatto o all’inalazione**. Quando in classe c’è uno studente celiaco, una soluzione inclusiva è quella di usare farine e paste per modellare senza glutine per tutti.

### **Come rendere sicura una gita scolastica che prevede pranzo e cena fuori casa?**

Genitori, insegnanti e dirigente scolastico devono collaborare perché le strutture ricettive (alberghi/ristoranti) siano prontamente informate della necessità del servizio senza glutine. AIC, grazie al Programma Alimentazione Fuori Casa (AFC), mette a disposizione una Guida con oltre 4000 locali informati sulla celiachia e sulla dieta senza glutine tra cui la scuola può scegliere una struttura: i genitori possono condividere la Guida oppure la scuola può richiedere ad AIC il codice APP AIC Mobile.

### **Come far aderire la propria scuola ai progetti “In fuga dal glutine” o “A scuola di celiachia”?**

Segnalate la vostra scuola all’AIC Locale che provvederà a presentare il progetto ai dirigenti scolastici, e l’istituto, se interessato, potrà aderire. Le Associazioni AIC potete trovarle qui <https://www.celiachia.it/dove-siamo/>

Per informazioni:

<https://www.celiachia.it/dieta-senza-glutine/attivita-nelle-scuole/in-fuga-dal-glutine/>

<https://www.celiachia.it/a-scuola-di-celiachia/>

L’**Associazione Italiana Celiachia** nasce nel 1979 su iniziativa di alcuni genitori di bambini celiaci in un’epoca in cui la celiachia era poco conosciuta e considerata una malattia pediatrica. Oggi è portavoce dei pazienti e delle loro istanze in tutti i più importanti contesti istituzionali: cura progetti per migliorare la vita quotidiana del paziente; iniziative e strumenti di comunicazione per informare e sensibilizzare il pubblico, i media e la classe medica; risponde direttamente ai bisogni dei celiaci sul territorio grazie alle sue 21 AIC associate; sostiene la migliore ricerca scientifica italiana sulla celiachia e diffonde il Marchio Spiga Barrata, la massima garanzia di sicurezza e idoneità degli alimenti per le persone celiache. AIC ha ricevuto l’attestazione al merito della Sanità pubblica per le meritorie attività svolte nell’ambito della sanità pubblica (DPR 31 maggio 2023). Sul piano internazionale, AIC fa parte di AO ECS, Association of European Coeliac Societies, e il CYE – The Coeliac Youth of Europe, forum internazionale dei giovani celiaci. [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it)

La **Malattia Celiaca o Celiachia** è una infiammazione cronica dell’intestino tenue, scatenata dall’ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti; è caratterizzata da un quadro clinico molto variabile che va dalla diarrea profusa con marcato dimagrimento, a sintomi extra-intestinali, alla associazione con altre malattie autoimmuni. La diagnosi si effettua con analisi del sangue di specifici anticorpi e biopsia dell’intestino tenue; gli accertamenti diagnostici devono essere eseguiti in corso di dieta comprendente il glutine. L’unica terapia disponibile per la celiachia è la dieta senza glutine e va eseguita per tutta la vita. Secondo i dati del Ministero della Salute in Italia (Relazione annuale al Parlamento anno 2022) sono 251.939 i pazienti diagnosticati con un rapporto maschi:femmine pari a 1:2; si stima che la celiachia riguardi l’1% della popolazione italiana, il che porta a ipotizzare circa 600.000 persone celiache di cui quasi 400.000 ancora non diagnosticate.

Ufficio Stampa: Le Acrobate - idee parole comunicazione  
Alessandra Tonini [alessandra.tonini@leacrobate.it](mailto:alessandra.tonini@leacrobate.it) 328-1046670  
Caterina Argirò [caterina.argiro@leacrobate.it](mailto:caterina.argiro@leacrobate.it) 349-0745535