



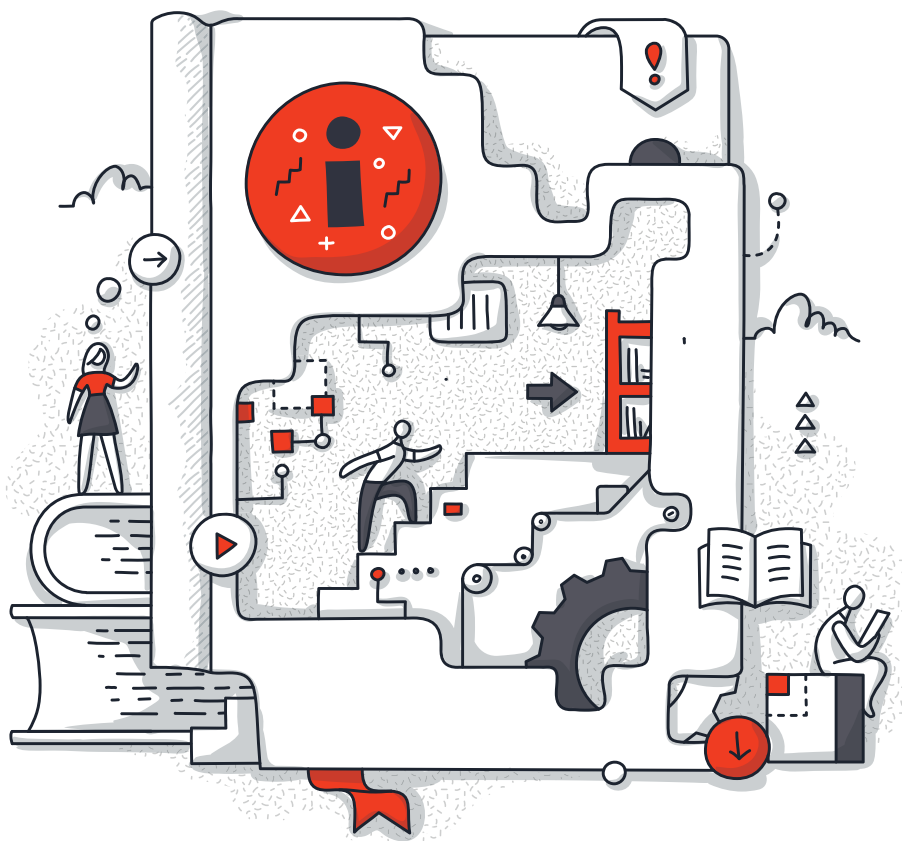
LE NUOVE “GUIDE” AIC SONO ARRIVATE!

Presentiamo in queste pagine contenuti e numeri delle nuove edizioni
delle tre Guide pratiche editate da AIC

di Susanna Neuhold

Responsabile Nazionale Area Qualità&Sicurezza Alimentare AIC

La *Guida per l’Alimentazione Fuori Casa senza glutine* e il *Prontuario degli alimenti* sono arrivati ai soci a giugno, mentre la *Guida pratica alla celiachia* è stata resa disponibile in occasione della Settimana Nazionale della Celiachia 2025, dal 16 maggio, a tutti i soci AIC, in formato digitale sfogliabile sull’area riservata del sito www.celiachia.it (oppure seguite questo percorso: [celiachia.it/ Dieta senza glutine/ Educazione alimentare/ Guida pratica alla celiachia](http://celiachia.it/Dieta%20senza%20glutine/Educazione%20alimentare/Guida%20pratica%20alla%20celiachia)). A chi fosse interessato a ricevere il formato cartaceo suggeriamo di rivolgersi alla propria AIC Territoriale. Guardiamole adesso nei dettagli.



GUIDA PER L'ALIMENTAZIONE FUORI CASA SENZA GLUTINE

Il volume è l'edizione 2025 della prima e unica Guida italiana alla ristorazione senza glutine, dedicata ai soci AIC. La Guida fornisce informazioni sui singoli locali aderenti al programma Alimentazione Fuori Casa, ma anche sulle grandi catene e la loro offerta senza glutine, una realtà importante e in crescita anche in Italia e all'interno del nostro stesso programma. La Guida è disponibile anche online sul sito AIC e sull'App AIC Mobile, aggiornata in tempo reale. I locali sono suddivisi per regione e provincia, e anche per tipologia di servizio offerto. Le categorie includono ristorazione classica, veloce e servizi di ricettività.

I locali devono seguire regole specifiche per garantire pasti sicuri per i celiaci, sviluppate anche con la importante collaborazione della Sanità pubblica. Tutti i locali aderenti sono formati e seguiti dalla nostra Associazione, che periodicamente effettua anche monitoraggi per verificare il rispetto dei requisiti tecnici previsti dalle nostre linee guida nazionali.

Una Guida preziosa per viaggiare in tutta Italia e conoscere sempre l'indirizzo giusto dove sentirsi accolti in sicurezza, con tante informazioni sui servizi specifici offerti da ciascuna singola struttura aderente, con una simbologia apposta di facile lettura.

I NUMERI DI QUESTA GUIDA 2025

4.189

Locali aderenti

482

New entry rispetto alla precedente edizione

941

Locali che offrono pane fresco della casa o di produzione artigianale

359

Laboratori artigianali senza glutine

1.252

Pizzerie o ristoranti-pizzeria che offrono pizze di produzione artigianale

2.490

Strutture con un'offerta specifica anche per chi è intollerante al lattosio

1.252

Locali family-friendly con menù bimbo

181

Strutture con un'offerta tutta senza glutine



TIPOLOGIE DI ESERCIZI ADERENTI AD AFC

Affittacamere, agriturismi, alberghi, bar/caffetterie, barche a vela e centri velici, B&B, bracerie, campi estivi per ragazzi, case vacanze, catering, cioccolaterie, cornetterie, creperie, distributori automatici, enoteche, friggitorie, food truck, gastronomie, gelaterie, hotel, locande, navi da crociera, osterie, panifici, paninoteche, parchi divertimento, pasticcerie, pastifici, piadinerie, pizzerie, pub, punti ristoro in autostrada stazioni e aeroporti, rifugi di montagna, ristoranti, rosticcerie, sale ricevimento, spaghetterie, tavole calde, tavole fredde, trattorie, villaggi turistici.



PRONTUARIO DEGLI ALIMENTI



Il volume è la nuova edizione 2025 dello storico Prontuario AIC, che raccoglie prodotti e bevande senza glutine, verificati dai nostri esperti con la collaborazione delle aziende produttrici. È uno strumento ancora oggi prezioso e utile per le famiglie, gli operatori del settore alimentare e della salute, che offre una panoramica dei prodotti adatti ai celiaci presenti sul mercato italiano, di rapida consultazione grazie alla divisione per categorie e brand.

Le versioni del Prontuario pubblicate online sul sito www.celiachia.it e sulla App AIC Mobile sono costantemente aggiornate in tempo reale con nuovi lanci sul mercato, modifiche ed eliminazioni di prodotti non più idonei. Per questo motivo vi invitiamo a consultare le versioni on line.

Il *Prontuario degli Alimenti*. Un aiuto per la spesa di ogni giorno è nato nei primi anni '80, quando rappresentava l'unica fonte di informazione per riconoscere quali alimenti erano adatti ai celiaci. Oggi rappresenta anche un importante sistema di collaborazione e di costante scambio tra il settore produttivo e AIC, che può così continuare la sua azione di sensibilizzazione e aggiornamento sulle tematiche legate al rischio "glutine". Il produttore che aderisce al Prontuario è, infatti, sensibilizzato alle esigenze dei celiaci, costantemente informato ed aggiornato da AIC sull'evoluzione tecnologica, normativa e in campo analitico.

Possono essere inseriti in Prontuario solo i prodotti appartenenti a categorie di alimenti valutate come "a rischio" secondo l'ABC, uno strumento "a semaforo" creato da AIC e indirizzato al paziente consumatore, al fine di aiutarlo a orientarsi nella scelta dei prodotti idonei alla dieta senza glutine. Il metodo del semaforo

I NUMERI DI QUESTA EDIZIONE 2025

○ **15.741**

Prodotti e bevande senza glutine

○ **443**

Aziende aderenti, che si sottopongono volontariamente alle nostre verifiche e che aggiorniamo costantemente

○ **1.938**

Prodotti accessibili in erogazione da parte del SSN

○ **2.662**

Prodotti licenziatari della Spiga Barrata

○ **170**

Stabilimenti visitati ogni anno secondo un preciso standard di riferimento dai nostri ispettori

○ **2.062**

Prodotti dedicati al food service per aiutare ristoranti, hotel, gelaterie, mense e pasticcerie a realizzare prodotti sicuri e gustosi.

è molto utile soprattutto per i pazienti neodiagnosticati che, trovandosi improvvisamente in una condizione sconosciuta, possono apprendere le regole generali per districarsi nelle scelte di acquisto e consumo quotidiani. Una volta presa dimestichezza con la gestione della dieta molti celiaci sono così in grado di scegliere la propria alimentazione in modo consapevole e sicuro.

GUIDA PRATICA ALLA CELIACHIA

Questa Guida, gratuita per tutti i soci AIC, si rivolge al celiaco e ai suoi familiari, ma anche agli operatori della salute e della ristorazione, offrendo un compendio pratico e completo sulla celiachia e sulle strategie migliori per affrontarla, per un approccio consapevole e sereno.

Arricchita da tante infografiche, raccoglie in maniera chiara e sintetica le informazioni essenziali sulla patologia e sulla dieta senza glutine.

Come dice il nome stesso, è stata pensata per essere una guida per accompagnare la persona nel nuovo percorso - ma è utile anche a chi è da anni diagnosticato -, in tutte le fasi, dalla diagnosi alla dieta, unica terapia ad oggi disponibile, per procedere con consigli su come gestire il pasto in casa e fuori casa, su come seguire la die-



GLI OTTO CAPITOLI: I CONTENUTI IN BREVE

- 01** - La celiachia: definizione, sintomi, diagnosi, cura
- 02** - La dieta senza glutine, le basi
La terapia per la celiachia
- 03** - La dieta in pratica
La spesa, i pasti, le occasioni sociali
- 04** - Come seguire una dieta sana
Consigli di educazione alimentare senza glutine
- 05** - Celiachia e impatto emotivo
Vita quotidiana dopo la diagnosi
- 06** - I diritti delle persone celiache
Assistenza, leggi ed esenzioni
- 07** - Gli strumenti delle persone celiache
Attività e iniziative di AIC
- 08** - Manifesto AIC

ta senza glutine in maniera sana e accedere alle forme di assistenza o ai servizi offerti dall'Associazione. La Guida vuole inoltre rispondere a eventuali dubbi e preoccupazioni, che inevitabilmente insorgono non solo nella persona diagnosticata, ma anche nella famiglia e in chi le sta intorno, affrontando anche gli aspetti legati all'impatto emotivo della patologia.

È strutturata in modo che possa essere letta anche non necessariamente nell'ordine che trovate pubblicato (sono presenti rimandi tra i vari capitoli), ma in base alla necessità di informazioni su un argomento specifico.

Per ritornare su argomenti di maggiore interesse o su cui si necessitano maggiori informazioni si possono utilizzare i numerosi QRCode che rimandano agli approfondimenti sul nostro sito web.