

Milano, Marzo 2009

**PRESENTAZIONE  
PROGETTO SCUOLE ALBERGHIERE  
ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA LOMBARDIA ONLUS**

Gent.mo Dirigente Scolastico,

L'Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus desidera presentarLe il Progetto Scuole Alberghiere rivolto agli studenti degli Istituti con indirizzo alberghiero.

L'Associazione Italiana Celiachia, nata nel 1979, è una Federazione Nazionale di 19 associazioni regionali presenti su tutto il territorio italiano, che contano, nella totalità, 53.000 iscritti circa, di cui 10.200 in Lombardia.

La **Celiachia** è una intolleranza permanente al glutine, una sostanza proteica presente nel grano, segale, orzo, avena, farro, triticale, spelta, kamut, che si stima abbia nel nostro Paese un'incidenza di 1 celiaco ogni 100-150 nati (dato che, tradotto, significherebbe più di 400.000 celiaci presenti in Italia).

La **Celiachia** è una malattia genetica, si nasce quindi predisposti anche se le manifestazioni possono insorgere in qualsiasi epoca della vita. L'unica terapia possibile ad oggi è la **dieta rigorosa senza glutine**, sufficiente a ripristinare lo stato di salute del paziente a patto che la diagnosi non venga eseguita tardivamente, in tal caso sono possibili numerose complicanze tra le più gravi: linfoma intestinale e osteoporosi ossea.

AIC è pienamente cosciente del ruolo svolto dalle scuole nel processo di formazione degli alunni, che rappresenteranno i futuri operatori del settore ristorazione per i servizi di cucina, sala bar e ricevimento. Per tale ragione molto importante per noi è trasmettere la conoscenza della celiachia in questa fase di crescita e maturazione all'interno della scuola, sicuri che le informazioni, nonché le competenze e capacità che saranno sviluppate non saranno disperse nel futuro.

L'introduzione di moduli di insegnamento inerenti la celiachia permetteranno, inoltre, alla scuola di proporre un'attività di forte richiamo ed attualità a passo con i tempi e qualificante sia per l'alunno che per la scuola stessa.

La recente legge 123 del 4 Luglio 2005 "**Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia**" tra le finalità pone *"agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva"*.

Prevede anche 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"* e demanda alle Regioni *"l'inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e ad albergatori"*.

Da ciò si evince che qualsiasi diverrà la strada intrapresa dall'operatore formato nel Suo Istituto, come dipendente o come libero professionista del settore, avrà acquisito conoscenze spendibili nel mondo del lavoro e sarà pronto ad affrontare con professionalità e competenza anche le richieste specifiche da parte del cliente celiaco.



A Lei vada, nel frattempo, il ringraziamento mio e dell'Associazione per la sensibilità che vorrà dimostrare.

Rimango a disposizione per qualsiasi chiarimento, e colgo l'occasione per porgerLe distinti saluti.

Elena Sironi  
Responsabile Progetto AFC Lombardia  
329 2094707  
ristorazione@aiclombardia.it

**Allegato: Progetto Operativo**

Via San Senatore 2  
20122 Milano  
Tel. Fax 02867820  
segreteria@aiclombardia.it  
[www.aiclombardia.it](http://www.aiclombardia.it)

