

La diversità tra i banchi

A diciotto anni dalla L.123/05, che sanciva il diritto al pasto senza glutine nelle scuole, AIC indaga sul grado di soddisfazione degli studenti celiaci. Una ricerca condotta su un campione di utenti ci rivela che l'accesso a questo importante diritto non è sempre soddisfacente e che c'è ancora da lavorare. I consigli di AIC per aiutare gli oltre 30.000 studenti celiaci italiani e i progetti AIC dedicati alla scuola: "In Fuga dal Glutine" e "A scuola di celiachia"

La normativa

In Italia nel 2005 viene emanata la Legge quadro n. 123/2005 che norma la protezione dei soggetti malati di celiachia, con la finalità di "favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia". A tutela dei pazienti rispetto alla fragilità alimentare delle persone celiache, l'articolo 4.3 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". Avere il pasto senza glutine nella mensa della scuola è, pertanto, un diritto sancito dalla legge dal 2005.

di **Susanna Neuhold**
RESPONSABILE NAZIONALE FOOD

In Italia sono oltre 30mila gli studenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado che hanno ricevuto una diagnosi di celiachia, circa il 14% del totale delle persone diagnosticate (dati Ministero della Salute, 2021). Si tratta della fascia di età di pazienti che anche a scuola fa i conti con la propria malattia, confrontandosi con i compagni di classe durante il momento del pranzo in mensa. Per i bambini sono le prime esperienze di gestione della celiachia in un contesto sociale. Informare dunque insegnanti, addetti alle mense e gli altri studenti sulla celiachia e su come tutelare gli allievi celiaci è l'obiettivo che ha spinto AIC ad avviare alcune iniziative specifiche dedicate al mondo della scuola a supporto degli studenti con celiachia e delle loro famiglie: i progetti "In Fuga dal Glutine" e "A scuola di celiachia", ma anche "Tutti a Tavola, Tutti Insieme", che viene organizzato in concomitanza con la Settimana della celiachia. "Attualmente il diritto al pasto senza glutine nelle mense della scuola pubblica è am-

piamente garantito in tutta Italia. Possono ancora esserci specifici casi di mancata o parziale applicazione, come la richiesta di fornire alcuni alimenti da casa, su cui AIC intende intervenire: la dieta speciale senza glutine deve essere sempre garantita, essere analoga per tipologia di piatti e valori nutrizionali a quella degli altri studenti e non richiedere costi aggiuntivi alla famiglia - spiega Rossella Valmarana, Presidente di AIC -. La Scuola rappresenta per bambini e ragazzi una stagione della vita fondamentale: AIC lavora per garantire ai tantissimi studenti celiaci, e ai loro genitori, il diritto di affrontare il periodo scolastico con serenità. Per questo, all'inizio dell'anno scolastico 2023/24 abbiamo deciso di stilare e diffondere alcuni consigli pratici dedicati a genitori e insegnanti". Vediamo quali.

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

Bisogna rivolgersi alla propria ATS/Comune/Scuola compilando l'eventuale modu-

listica per la richiesta di dieta speciale. Chiedere al medico/pediatra di libera scelta o al 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?

Absolutamente sì, gli alunni celiaci non solo possono mangiare insieme ai compagni, ma devono essere integrati il più possibile, senza vivere il pasto come un momento in cui sentirsi diversi dagli altri. È sufficiente essere correttamente informati: il pasto del celiaco non deve essere contaminato con alimenti/ingredienti con glutine, come briciole di pane, non si devono scambiare le posate o fare assaggi da un piatto all'altro. Il ruolo degli insegnanti e il loro compito di controllo nella mensa è fondamentale per evitare inutili rischi.

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. Va libera anche a pennarelli, pastelli, temperi 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 scolasti-

co devono collaborare perché le strutture ricettive (alberghi/ristoranti) siano informate della necessità del servizio senza glutine. AIC, grazie al Programma Alimentazione Fuori Casa, 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 della vostra Regione, che provvederà a presentare il progetto ai dirigenti scolastici, e l'istituto, se interessato, potrà aderire.



I PROGETTI DI AIC

Vediamo nel dettaglio i progetti di AIC dedicati alla scuola

In Fuga dal Glutine **Chiedilo anche per** **la tua scuola**

Il progetto "In Fuga dal Glutine" è totalmente gratuito per le scuole ed è realizzato con i fondi del 5x1000, che i contribuenti hanno scelto di destinare ad AIC.

Info: celiachia.it/dieta-senza-glutine/attivita-nelle-scuole/in-fuga-dal-glutine/

Scuola dell'Infanzia e Primaria

"In Fuga dal Glutine" è il progetto che AIC porta nelle scuole dell'infanzia e primarie e che prevede giochi collettivi, quaderni didattici e favole a disposizione degli insegnanti per spiegare agli alunni cos'è la celiachia. Il progetto prevede un incontro informativo con i docenti sulla dieta senza glutine e la 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.

Il progetto offre un'attività didattica funzionale agli obiettivi della scuola dell'infanzia e primaria, riferiti all'educazione alimentare e alla cittadinanza.

Obiettivo del progetto è l'educazione degli alunni per sviluppare un approccio consapevole e positivo nei confronti della diversità come risorsa per il benessere comune; far acquisire conoscenze rispetto alle necessità alimentari che caratterizzano la celiachia e altre condizioni; stimolare un atteggiamento orientato alla comprensione, alla condivisione, alla partecipazione e alla solidarietà, nel rispetto delle reciproche differenze, in un contesto che unisca divertimento e apprendimento.

Il progetto ha l'obiettivo di attivare una riflessione sulla diversità, con un'attenzione particolare alla celiachia, ponendo il focus su tutto quanto di bello e di ricco chi è celiaco può comunque vivere nell'esperienza legata al cibo. Pertanto, il messaggio, seppur corretto rispetto alle regole della dieta senza glutine, non è un elenco di divieti e limitazioni. La celiachia viene inquadrata come una delle tante (infinite?) condizioni di diversità, attivando dinamiche di vera condivisione e compartecipazione

Istituti Alberghieri

"A scuola di celiachia" è un 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, sulla gestione di tutte le fasi dell'accoglienza e del servizio senza glutine, dalla fase di ricevimento merci, alla produzione e distribuzione dei pasti.

Il diplomato presso le scuole alberghiere aderenti al programma potrà vantare specifiche competenze, predisponendo menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Studentesse e studenti possono anche svolgere progetti di PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e l'Orientamento, che prima si chiamava Alternanza Scuola Lavoro) in locali aderenti al programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine di AIC (circa 4000 esercizi commerciali formati sulla celiachia e sulla dieta senza glutine nel territorio nazionale)

La formazione può essere rivolta anche agli insegnanti, a cui viene fornito materiale didattico per parlare di celiachia e dieta senza glutine ai propri alunni, aiutandoli a sviluppare interesse e consapevolezza verso chi convive con intolleranze alimentari.

Ogni anno, circa un centinaio di scuole sono coinvolte in tutta Italia nel programma AIC. La formazione degli insegnanti o direttamente delle classi viene svolta da docenti esperti AIC e viene spesso integrata da laboratori pratici

Le giornate del menu senza glutine

A maggio, in occasione della Settimana Nazionale della Celiachia, AIC promuove l'organizzazione di un pasto senza glutine per tutti nella mensa delle scuole dell'infanzia e primaria, in collaborazione con i Comuni e le più importanti aziende della ristorazione collettiva. Con l'iniziativa "Tutti a Tavola, Tutti Insieme", AIC vuole sensibilizzare e informare i bambini e le loro famiglie attraverso materiale divulgativo creato ad hoc e messo a disposizione degli insegnanti. Il progetto, nato per iniziativa delle AIC del territorio fin dal lontano 2006, è oggi una iniziativa nazionale: quest'anno oltre 400 Comuni italiani hanno aderito e sono stati serviti circa 365.000 pasti nelle scuole! È obiettivo di AIC incrementare ancora il numero di Comuni e scuole aderenti nelle regioni dove l'iniziativa è appena partita o auspichiamo parta il prossimo anno.

Tutti a Tavola, Tutti Insieme anche nel tuo Comune!

Anche voi siete importanti attori di questo progetto! Quando, infatti, prenderà il via la campagna adesioni 2024, non dimenticate di stimolare anche la vostra scuola o il vostro Comune ad aderire! Tutte le informazioni sono sul sito settimanadellaceliachia.it.



© SHUTTERSTOCK

A scuola di celiachia: come partecipare al progetto di formazione

Questa attività è portata avanti dalle nostre Associazioni locali. Se sei un docente o preside di scuola alberghiera, oppure vuoi proporlo alla scuola dei tuoi figli, contatta la tua AIC (qui trovi tutti gli indirizzi: celiachia.it/dove-siamo/). Ricorda anche che, grazie all'accordo tra AIC e Anpal Servizi, è possibile coinvolgere la scuola in progetti sperimentali per gli studenti.

Per altre info, leggi qui: celiachia.it/a-scuola-di-celiachia/

I RISULTATI (UN PO' INATTESI) DEL NOSTRO SONDAGGIO

Diffuso attraverso i social, il questionario AIC sul diritto al pasto senza glutine nelle scuole e la percezione degli utenti celiaci ci restituisce una fotografia critica dell'integrazione nella mensa scolastica, che non ci aspettavamo e che ci esorta a fare di più

IN QUANTI HANNO PRESO PARTE AL SONDAGGIO ?

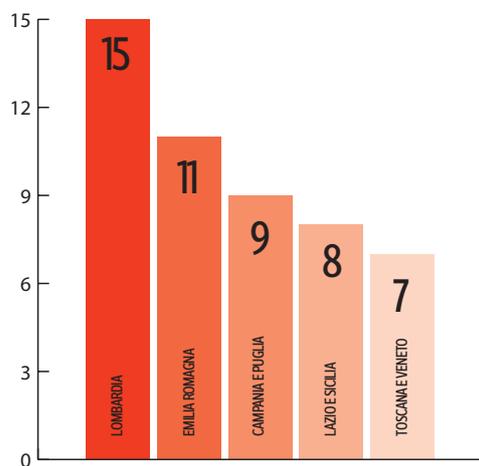
1.504

Sono le risposte arrivate nel mese di Agosto 2023

“Benino, ma potrebbe andare anche meglio”: no, non stiamo parlando del rendimento scolastico, anche se questa frase è il tormentone vissuto da tanti genitori durante i colloqui con gli insegnanti. Stiamo invece proponendovi la “fotografia” che emerge da una ricerca condotta questa estate attraverso i social sul tema dei menu senza glutine proposti nelle scuole e nelle mense universitarie. Più di 1500 le risposte pervenute, circa metà (il 48%) da iscritti (diretti o familiari) ad AIC. Più nu-

merosi (il 68%) coloro che dichiarano di essere stati iscritti in passato. Il 66% dichiara di non conoscere i progetti AIC nelle scuole. Solo 12 partecipanti alla survey non evidenziano problemi. Questo ci fa capire che il questionario è stato l'occasione per tante persone per esprimere i disagi sperimentati, mentre le famiglie dei celiaci che, realisticamente, hanno o hanno avuto una esperienza positiva con la scuola, hanno ritenuto di non rispondere alle domande. È infatti abbastanza probabile che chi non ha problemi con la scuola non si sia espresso attraverso il sondaggio. Consideriamo, tuttavia, i dati raccolti significativi e meritevoli di ulteriori approfondimenti da parte di AIC. La survey sarà pertanto ripetuta affinando le domande e la profilazione dei rispondenti, cercando anche di intercettare le esperienze positive e le soluzioni, laddove siano state trovate. Tanto più che i dati finora in nostro possesso sul tema dell'applicazione del diritto al pasto senza glutine nelle mense scolastiche, indagato attraverso le nostre AIC del territorio, ci restituiva un quadro più confortante. È importante, comunque, evidenziare che, nell'ambito della scuola, il diritto al pasto senza glutine è sempre garantito, la legge che AIC ha voluto nel 2005 lo impone. I disagi e gli aspetti negativi che emergono riguardano la modalità in cui il diritto al pasto senza glutine è esercitato. In particolare, gli utenti lamentano un menù differenziato per il celiaco (45%), la richiesta

LE REGIONI PIÙ RAPPRESENTATE:



I dati (espressi in percentuale) risultano in linea con la distribuzione generale della popolazione celiaca sul territorio nazionale

delle scuole di portare da casa gli alimenti senza glutine per i pasti (il 30%), diversamente da quanto previsto dalla legge, che prevede fondi assegnati alle Regioni e PA per la garanzia del diritto al pasto sg. Meno diffuso, ma sicuramente grave rispetto alle finalità di integrazione della legge, la prassi di separare il celiaco dagli altri studenti durante i pasti in mensa: lo evidenzia il 12% degli intervistati. Scarsa l'attenzione data a un momento importante come le gite scolastiche, cui molti celiaci rinunciano, oppure, tra coloro che partecipano, il 32% deve preoccuparsi da solo di verificare se le strutture di accoglienza siano in grado di accoglierli in sicurezza. Nell'ambito universitario, dove la mensa è sicuramente un servizio meno utilizzato rispetto alla scuola, il dato negativo interessa l'accesso al diritto, perché 154 dei 207 intervistati (il 74%) denuncia la mancanza di un menù senza glutine.

Purtroppo, una larga maggioranza tra coloro che riscontrano problemi non lo segnala a nessuno. Non solo, anche quando una segnalazione viene fatta, solo il 3% riporta la problematica ad AIC. Questo può spiegare in parte l'incoerenza dei dati interni rispetto a quelli del questionario. È nostro compito promuovere di più il nostro ruolo di referente delle famiglie per le difficoltà nella vita quotidiana dei celiaci. Anche perché, pur nelle difficoltà del contesto scolastico, dove diverse sono le esigenze da rispettare, le nostre AIC, come si legge meglio di seguito, sono in grado di dare soluzione alle difficoltà, sia nei casi contingenti segnalati, ma soprattutto perché gli interventi sono orientati a formare la scuola ad accogliere meglio tutti i celiaci che arriveranno anche nel futuro.

Pubblico, privato, parificato o Università, a ogni scuola il suo problema, ma un'unica soluzione: diritti uguali per tutti

Dai dati emerge anche una differenza sostanziale rispetto al tipo di scuola, se pubblica o privata. La richiesta di portare alimenti da casa (pasta, pane), infatti, ci viene riferita più spesso o quasi unicamente dalle scuole private.

Il disegno di legge 623, che introduce mo-

QUALI SONO I PROBLEMI SEGNALATI?

45%

il menù per celiaci è differente dal menù tradizionale

30%

richiesta di portare alimenti gluten free da casa

12%

“segregazione” a mensa dei bambini celiaci

11%

servizio più costoso

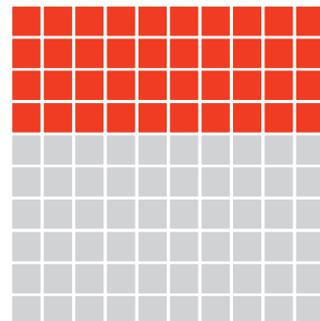
NON C'È UN MENÙ DEDICATO SENZA GLUTINE

74%

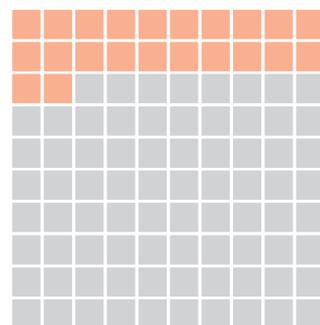
Lo affermano 154 studenti universitari sui 207 che hanno partecipato al sondaggio

difiche alla legge 123/05, in discussione al Parlamento e sostenuta da AIC, mira a intervenire su una serie di punti di debolezza del sistema socio-sanitario a sostegno del celiaco, tra cui il diritto al pasto senza glutine nelle mense scolastiche. Il DDI 623, infatti, chiede anche che sia esplicitato che il diritto va inteso come tale anche in tutte le scuole paritarie e parificate private e nelle mense delle Università. L'approvazione di queste modifiche permetterebbe alle famiglie e ad AIC di far meglio rispettare il diritto anche nelle scuole private. È evidente che

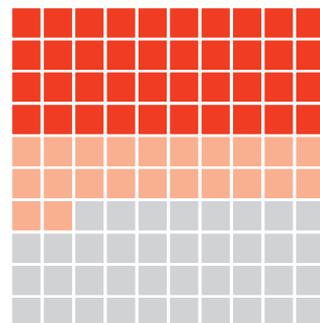
LE SEGNALAZIONI SONO SU:



40% scuola primaria



22% scuola dell'infanzia



Sommando i due dati risulta che il 62% dei problemi segnalati riguardano bambini compresi tra i 3 e gli 11 anni.

Gli studenti universitari che hanno risposto sono 207 su un totale (dati MIUR 2021/22) di 1.822.141, tra i quali, da una stima, i celiaci diagnosticati potrebbero essere lo 0,5%, quindi circa 9.100. Si tratta quindi del 2% della stima di studenti universitari celiaci.

per le aziende di ristorazione collettiva, cui è solitamente appaltato il servizio di ristorazione scolastica, non è semplice conciliare i criteri dettati dalla Sanità Pubblica, costi delle materie prime e degli alimenti senza glutine sostitutivi, e venire incontro alle

istanze delle famiglie, che a volte segnalano di non essere soddisfatte della tipologia dei piatti proposti. Si tratta di un equilibrio molto difficile da raggiungere e dal quale dipende la possibilità di un'offerta di un prodotto/piatto analogo a quello dei compagni.

A CHI VENGONO INOLTRATE LE SEGNALAZIONI

15%

al Responsabile della mensa scolastica/
universitaria (che risponde al 13%)

8%

alla Direzione Didattica
(risponde nel 6% dei casi)

6%

all'Ufficio Comunale preposto/ASL/ATS/SIAN
(con risposte pari al 4%)

TI È STATO RISPOSTO? IL PROBLEMA È STATO RISOLTO?

269

risposte su 1714 problematiche segnalate

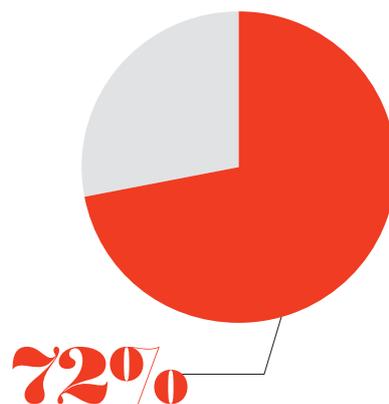
- In molti casi il problema non è stato risolto
- In molti casi le famiglie portano il cibo da casa

CONOSCI I PROGETTI AIC PER LA SCUOLA?

66% NO

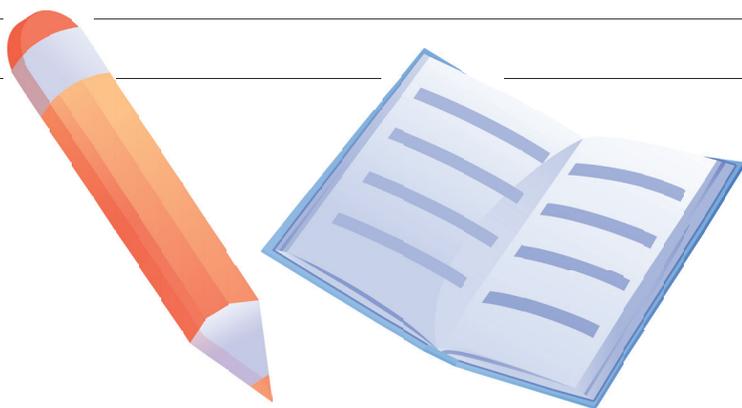
986 persone, di questi solo 403 non sono soci AIC, né lo sono stati in passato. Il 60% circa dei soci AIC che ha partecipato al sondaggio non conosce questa importante attività dell'Associazione

NON INVIA NESSUNA SEGNALAZIONE



© SHUTTERSTOCK





SOLO IL 3% DI CHI SEGNA LA DISAGI SI RIVOLGE ANCHE AD AIC, NONOSTANTE 1.021 SI DICHIARINO SOCI ATTUALI O PASSATI (DIRETTAMENTE O FAMILIARI), PARI AL 68% DEI RISPONDENTI

Ma quanti studenti celiaci in Italia utilizzano le mense?

Consideriamo che, ai 30.000 stimati che frequentano le mense di scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, stima basata sui dati della Relazione al Parlamento sulla celiachia, edizione 2021, possiamo aggiungere gli studenti universitari, che, in parte, usufruiscono delle mense universitarie (che abbiamo stimato nella metà della stima di studenti universitari celiaci): arriviamo a circa 35.000 studenti celiaci che utilizzano le mense scolastiche in Italia.



COME VANNO LE GITE SCOLASTICHE?



Ci si è dovuti organizzare autonomamente (ad esempio reperendo informazioni presso l'hotel, oppure portando alimenti da casa). Il 6% di questi casi era riferito a viaggi all'estero



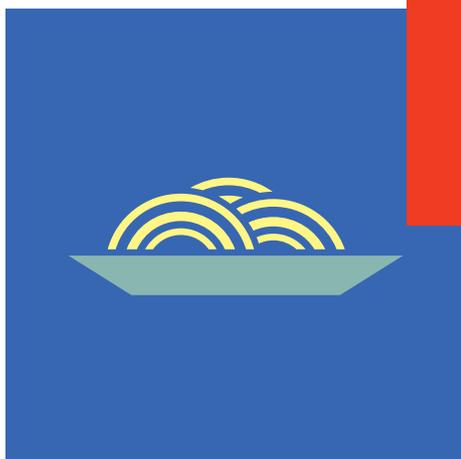
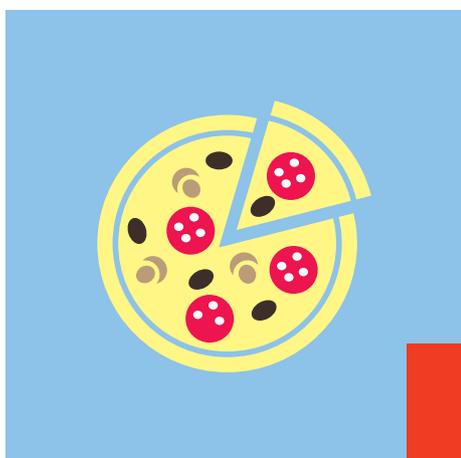
Non si è riusciti a partecipare ad una o più gite scolastiche perché non era garantito il pasto senza glutine. Di questi, il 2% erano viaggi all'estero



Le esperienze sono invece state positive

IL PROBLEMA VISTO DALLE NOSTRE ASSOCIATE

Le segnalazioni che arrivano alle AIC territoriali sono poche, come abbiamo visto. Maggiore, invece, è la coerenza della tipologia dei disagi segnalati rispetto ai risultati del questionario. Nel 48% dei casi si segnalano menu diversi tra senza glutine e tradizionale. A fare la differenza, anche in questo caso, il tipo di scuola frequentata, se pubblica, paritaria o privata



Meno della metà delle nostre Associate ha ricevuto qualche segnalazione di criticità dagli utenti del servizio mensa: la maggior parte delle volte relative a menù per i bambini celiaci differenti rispetto al menù tradizionale, oppure richieste da parte delle scuole di portare alimenti da casa. Minori i casi segnalati di bambini che vengono fatti sedere in tavoli separati dagli altri, oppure di mancata applicazione della legge (nelle scuole paritarie/parificate o nelle mense universitarie) o di pasti gluten free più costosi di quelli convenzionali. Le Associate intervengono sulla base di queste segnalazioni e nella maggior parte dei casi le situazioni vengono risolte. Come? Proponendo formazione con i progetti AIC di cui abbiamo parlato precedentemente, facendo intervenire il Servizio igiene alimenti, interfacciandosi con la scuola e dando istruzioni ai genitori sui loro diritti, sensibilizzando addetti mensa e insegnanti, intervenendo sui gestori del servizio mensa (che talvolta rifiutano di partecipare ai corsi proposti) e presso le aziende sanitarie competenti per sollecitare il rispetto della legge. Rispetto alle gite scolastiche, altro punto che potrebbe far emergere delle criticità, solo tre Associate hanno segnalato problemi.

Abbiamo poi chiesto alle Associate di condividere riflessioni su questo tema, e le più significative sono:

- Le aziende di ristorazione segnalano grande spreco soprattutto di pane senza glutine non gradito.
- Per la scelta della struttura ricettiva per le gite scolastiche, sarebbe importante che il consiglio di istituto inserisca tra i criteri dei bandi che la suddetta struttura garantisca al celiaco un pasto sicuro senza glutine.
- Servirebbe anche inserire una raccomandazione per l'informazione/formazione delle altre figure scolastiche come dirigenti/docenti/educatori, perché spesso è per la loro "ignoranza" sul tema che si determinano alcune situazioni e perché anche se un bambino mangia a scuola senza glutine in sicurezza, ma subisce discriminazioni in altri momenti della giornata scolastica, non si sta favorendo il normale inserimento nella vita sociale del celiaco.
- Il progetto "Tutti a Tavola, Tutti Insieme" ci ha dato la possibilità di entrare in contatto con le scuole e sensibilizzare le mense sul tema.

Conclusioni

Da quanto emerso, possiamo già individuare alcune linee di azione, oltre quella già esplicitata dalla proposta di legge 623, alla cui stesura AIC ha contribuito significativamente:

- Valutare uno studio più approfondito, che raccolga maggiori evidenze da portare alle istituzioni per richiedere la piena applicazione del diritto al pasto senza glutine nelle scuole.
- Estendere maggiormente i progetti dedicati alle scuole, in particolare In Fuga dal Glutine e Tutti a Tavola, Tutti Insieme, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza e sensibilità verso studentesse e studenti celiaci e le loro esigenze.
- Sensibilizzare le famiglie dei celiaci, in particolare i nostri soci, a segnalarci ogni problematica riscontrata, in modo da poterla conoscere e valutare come intervenire per risolverla. ◆

I DISAGI PIÙ FREQUENTI SEGNALATI ALLE NOSTRE ASSOCIAZIONI TERRITORIALI

