Scuola senza glutine: i progetti e l'impegno di AIC per gli oltre 34.000 studenti celiaci

L'Associazione Italiana Celiachia celebra i 20 anni della Legge n.123/2005 e prosegue la sua azione nelle scuole con i progetti di sensibilizzazione e formazione "In fuga dal glutine" e "A scuola di celiachia"

Settembre segna un passaggio importante nella vita di studentesse e studenti che tornano in classe dopo la pausa estiva: dai preparativi al desiderio di ritrovare i compagni, alle nuove sfide e opportunità da affrontare, il rientro a scuola rappresenta spesso una fase delicata, e per gli **oltre 34mila bambini e ragazzi celiaci della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado** - circa il **13% del totale delle persone diagnosticate** (dati Ministero della Salute, 2023) - questo periodo può rivelarsi ancora più complesso. Per chi è celiaco, infatti, alle normali incertezze di inizio anno si aggiungono le preoccupazioni legate alla gestione del pasto senza glutine in mensa, un'occasione di convivialità che può trasformarsi in una fonte di stress.

Per questo motivo **AIC - Associazione Italiana Celiachia**, si impegna quotidianamente per informare insegnanti, personale scolastico, famiglie e studenti celiaci e non sulla malattia, con l'obiettivo di rendere la scuola un ambiente sicuro e inclusivo per tutti. Prima del 2005 non esisteva nessuna norma specifica a tutela degli studenti celiaci che, di conseguenza, non avevano diritto al pasto senza glutine in mensa ed erano esposti al rischio di esclusione e disagio. Oggi, a vent'anni dalla sua emanazione, grazie alla **Legge quadro n. 123 del 4 luglio del 2005** "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" - fortemente voluta ed elaborata con la collaborazione di AIC - **in Italia 35.298 mense di cui 24.829 scolastiche (70%), hanno erogato pasti senza glutine per i celiaci** che ne hanno fatto richiesta, secondo i dati del Ministero della Salute (Relazione al Parlamento 2023). Queste mense sono distribuite sul territorio nazionale in modo omogeneo e proporzionale al numero di persone celiache, assicurando quindi la dieta senza glutine agli studenti celiaci quando consumano i pasti fuori casa a scuola.

"La mensa scolastica è parte integrante della vita sociale dei giovani, per questo AIC si è fortemente battuta per l'approvazione della Legge n.123 del 2005 che, oltre a definire per la prima volta la celiachia una "malattia sociale", ha introdotto il diritto dei celiaci al pasto senza glutine nelle mense pubbliche" dichiara **Rossella Valmarana, Presidente di AIC - Associazione Italiana Celiachia**. *"Mi fa piacere ricordare che il quadro di tutele della Legge n.123 fa dell'Italia l'avanguardia europea per la celiachia rispetto agli altri paesi europei: rappresenta, infatti, un esempio virtuoso di sostegno e di inclusione sociale dei pazienti che oggi vedono garantito il loro diritto a ricevere il pasto senza glutine nelle mense della scuola pubblica italiana e, laddove ci sono ancora alcuni casi di mancata o parziale applicazione, AIC interviene tempestivamente".*

L'impegno dell'Associazione Italiana Celiachia nel mondo della scuola si concretizza anche in altri due progetti gratuiti, finanziati grazie ai fondi raccolti con il 5 per mille: "**In fuga dal glutine**" e "**A scuola di celiachia**", attivi da diversi anni, entrambi a supporto degli studenti celiaci e delle loro famiglie.

"**In fuga dal glutine**" offre agli insegnanti delle scuole dell'infanzia e della primaria, attraverso giochi collettivi, quaderni didattici e favole, uno strumento per spiegare agli alunni cos'è la celiachia e, allo stesso tempo, parlare di **educazione alla diversità**, alimentare e culturale, intesa come risorsa e ricchezza. Il progetto prevede un incontro formativo con i docenti su celiachia, dieta

senza glutine, gestione di eventuali difficoltà riscontrabili nella vita scolastica (come ad esempio la mensa), insieme al materiale didattico, messo a disposizione da AIC, da utilizzare in classe.

"**A scuola di celiachia**" è il programma nazionale di formazione pensato per gli Istituti Alberghieri rivolto ai "ristoratori di domani", per fornire conoscenze sulla celiachia, sulle esigenze nutrizionali del celiaco e sulla gestione di tutte le fasi del servizio senza glutine; inoltre, è possibile 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 - svolta da docenti esperti AIC e integrata con laboratori pratici - è pensata anche per gli insegnanti, a cui viene fornito materiale didattico *ad hoc* per parlare di celiachia e dieta senza glutine con gli alunni e aiutarli a sviluppare interesse e consapevolezza verso chi convive con la malattia e le intolleranze alimentari.

Per il testo completo della Legge quadro n.123/2005:
https://celiachia.b-cdn.net/assets/uploads/2019/09/legge-123-2005-1.pdf

Per informazioni o adesioni ai progetti "In fuga dal glutine" o "A scuola di celiachia"
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 (AIC) APS** 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. 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 AOECS, Association of European Coeliac Societies, e il CYE – The Coeliac Youth of Europe, forum internazionale dei giovani celiaci. 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 eseguite per tutta la vita. Secondo i dati del Ministero della Salute in Italia (Relazione annuale al Parlamento anno 2023) sono 265.102 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.

settembre 2025

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