

13° Convegno Annuale di AIC - Associazione Italiana Celiachia

La dieta senza glutine tra nuove ricerche e falsi miti: come la scienza si traduce in pratica quotidiana per migliorare la qualità della vita dei pazienti celiaci

Aderenza alla dieta, etichettatura degli alimenti, ultime ricerche e aspetti nutrizionali dei prodotti senza glutine: gli esperti che in Italia si occupano di celiachia si sono riuniti per discutere di dieta senza glutine. Dall'incontro nascerà un documento programmatico per i pazienti, a cui è dedicato anche un evento online il 19 novembre con una sintesi dei temi emersi nel corso del Convegno.

Milano, 7 novembre 2025 – “**La dieta senza glutine: dagli aspetti nutrizionali alla clinica**” è il titolo della 13ª edizione del **Convegno Annuale di AIC – Associazione Italiana Celiachia**, organizzato oggi a Milano per presentare le più recenti ricerche sulla dieta senza glutine, sui sistemi che monitorano il rispetto della dieta, la normativa nazionale ed europea sulle etichette, metodi di analisi del glutine e gli aspetti nutrizionali degli alimenti senza glutine. Obiettivo del Board Scientifico di AIC è tradurre i contenuti del Convegno in un documento programmatico sulla dieta senza glutine fruibile e pensato specificatamente per i pazienti celiaci, per offrire loro consigli e indicazioni pratiche volte a migliorare la qualità della loro vita. Il Convegno, finanziato grazie ai fondi 5xmille, rappresenta il principale appuntamento italiano dedicato alla comunità medico-scientifica impegnata nella diagnosi e cura della celiachia e ha riunito i medici specialisti, esperti e altre professioni sanitarie come dietisti e biologi.

Presenti anche l'onorevole **Giorgio Mulè**, Vicepresidente della Camera dei Deputati, le senatrici **Maria Cristina Cantù ed Elena Murelli**, rappresentanti dell'Intergruppo Parlamentare malattia celiaca, e **Floris van Overveld**, Presidente di AOECS - Association of European Coeliac Societies.

“Sappiamo che nonostante la dieta senza glutine sia l'unico trattamento al momento disponibile per la celiachia, la sua implementazione non è sempre facile: i pazienti celiaci affrontano problematiche legate a contaminazioni, aderenza alla dieta, bilanciamento e varietà nutrizionale, costi, e infine, falsi miti e disinformazione. Con il 13° Convegno annuale di AIC vogliamo ricordare ai colleghi medici l'importanza di continuare a parlare e aggiornarsi sulla dieta senza glutine perché il nostro obiettivo primario è la tutela della salute delle persone celiache” commenta il **dottor Marco Silano, Direttore Scientifico del Convegno e Direttore del Dipartimento Malattie Cardiovascolari, endocrino-metaboliche e invecchiamento dell'Istituto Superiore di Sanità e Coordinatore del Board Scientifico di AIC.**

Dopo i saluti istituzionali, il Convegno si è aperto con la professoressa **Renata Auricchio**, pediatra del Dipartimento di Scienze Mediche Traslazionali all'Università degli Studi Federico II di Napoli, che nel suo intervento “**Definizione di dieta senza glutine**” ha presentato il documento della società scientifica ESPGHAN che per primo fornisce una definizione di dieta senza glutine, una panoramica delle normative per definire il termine “senza glutine” e le raccomandazioni basate sull'evidenza scientifica su come supportare l'aderenza dietetica.

Con “**Aspetti nutrizionali degli alimenti senza glutine**”, la professoressa **Nicoletta Pellegrini**, del Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali all’Università di Udine, ha presentato i risultati di uno studio che dimostra che quando la dieta senza glutine segue le Linee guida per una sana alimentazione, risulta del tutto adeguata a una dieta con glutine. Lo studio conferma che gli alimenti devono essere scelti secondo un criterio nutrizionale ed è necessario indirizzare i pazienti celiaci verso una scelta più consapevole degli alimenti.

“**Monitoraggio della compliance alla dieta senza glutine**” è l’intervento della professoressa **Elena Lionetti**, pediatra all’Università Politecnica delle Marche, dedicato all’aderenza alla dieta senza glutine che, ancora oggi, ha percentuali variabili comprese tra il 40% e il 96%. Studi recenti mostrano una correlazione positiva tra aderenza rigorosa e migliore qualità di vita, suggerendo che l’educazione continua, il follow-up multidisciplinare e il supporto psicologico siano essenziali per una gestione ottimale del paziente celiaco.

Il professor **Carlo Catassi**, pediatra dell’Università Politecnica delle Marche, con “**Significato clinico delle piccole dosi di glutine**” ha affrontato un tema di grande attualità: il limite di tolleranza delle tracce di glutine nei prodotti alimentari, in particolare in quelli etichettati come gluten-free. Studi recenti preliminari indicano che una quantità di glutine infinitesima (pari a 3 mg) può causare l’aumento di alcuni marcatori di infiammazione: se confermati, si dovrà rivedere l’attuale soglia di tolleranza di 20 mg/Kg (ppm) di glutine che, comunque, non comporta rischi per i pazienti celiaci.

Con “**Aggiornamento sullo screening di celiachia e diabete di tipo 1, di cui alla L. 130/2023**”, la dottoressa **Olimpia Vincentini**, ricercatrice dell’Istituto Superiore di Sanità, dopo un excursus sul successo dello studio pilota D1ce Screen, ha illustrato i prossimi passi per l’attuazione della legge che includono l’implementazione del programma di screening in ulteriori regioni, il perfezionamento delle strategie di screening mirate per età e l’integrazione del follow-up a lungo termine per monitorare gli esiti di salute e ottimizzare gli interventi precoci.

Il dott. **Gianfranco Mamone**, ricercatore dell’Istituto di Scienze dell’Alimentazione, Consiglio Nazionale delle Ricerche, con “**Metodologie di analisi del glutine**” ha approfondito il tema delle contaminazioni accidentali che possono verificarsi in fase di produzione, trasporto e confezionamento dei prodotti “gluten-free”. Oggi la scienza analitica si comporta come un vero “detective molecolare”, in grado di offrire una completa e accurata visione della presenza del glutine, anche in quantità infinitesimali o in matrici complesse, e garantire così la sicurezza per le persone celiache.

Caterina Pilo, direttrice generale di AIC – Associazione Italiana Celiachia, con il suo intervento ha portato all’attenzione degli esperti riuniti al Convegno il **punto di vista dei pazienti**, ricordando l’importanza che ogni aggiornamento scientifico si traduca in azioni e progetti che abbiano una ricaduta concreta nel migliorare la qualità della vita delle persone celiache.

Infine, il dott. Marco Silano nel suo intervento “**La scienza alla base degli aspetti normativi**”, si è focalizzato sul percorso che ha portato alla definizione del contenuto massimo di 20 mg/kg (20 ppm) di glutine negli alimenti etichettati “senza glutine”: risultato di un equilibrio complesso tra evidenze scientifiche, tutela della salute pubblica e la sostenibilità di tecnologie alimentari industriali. La regolamentazione, dai primi atti normativi in Italia all’inizio degli anni

2000 fino al Regolamento (UE) di attuazione 828/2014, si è quindi evoluta di pari passo all'avanzamento della conoscenza in questi campi.

“Il tema della terapia senza glutine, in tutti suoi aspetti, sociali, normativi, di sicurezza e qualità degli alimenti, è tra i più seguiti e attrattivi per i pazienti e per le famiglie, perché ha un grande impatto nella quotidianità e sulla qualità della vita dei celiaci” **dichiara Rossella Valmarana, Presidente di AIC - Associazione Italiana Celiachia.** *“È per questo motivo che, per il primo anno, abbiamo pensato di tradurre in chiave divulgativa, e quindi con parole semplici e comprensibili a tutti, i contenuti scientifici emersi nel corso del Convegno, attraverso un incontro online - il 19 novembre sui canali social di AIC - dedicato proprio alle famiglie”.*

Per informazioni: <https://convegnoscientificoaic.celiachia.it/>

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 eseguita 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.

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