

Maggio 2025

PROGETTO SCUOLE
“A SCUOLA DI CELIACHIA” anno scolastico 2025-2026

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, una sostanza proteica presente nel grano, segale, orzo, farro, triticale, spelta, grano khorasan (kamut®).

Si stima che nel nostro Paese abbia una prevalenza di **1 celiaco ogni 100 nati**, quindi circa 600.000 celiaci attesi. I **diagnosticati sono, al 2023, poco meno di 265.102 in tutta Italia***, di cui 49.278 in Lombardia (18 %), con un trend di crescita annuo nazionale di circa 10.000 nuovi casi tra bambini e adulti.

Tabella 1 - N° diagnosticati in Lombardia e in Italia

	6 mesi – 5 anni	6 – 9 anni	10 – 13 anni	14 - 17 anni	18 - 59 anni	≥ 60 anni	Totale
N° diagnosticati in Lombardia	908	1.981	3.029	3.846	32.846	6.668	42.278
N° diagnosticati in Italia	5.814	11.663	16.620	20.552	177.189	33.264	265.102

*Fonte: Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia, anno 2022

• **BACKGROUND**

“A Scuola di Celiachia” è un progetto **nato nel 2007** con l’obiettivo di formare i **futuri operatori della ristorazione** su celiachia e alimentazione senza glutine. Gli alunni di oggi, che avranno acquisito tali conoscenze, avranno l’opportunità di **proporsi sul mercato del lavoro come personale preparato e competente su una delle intolleranze alimentari più diffuse al mondo**.

Il percorso, inoltre, risponde esattamente agli obiettivi della prima legge regionale sulla celiachia – 06/2025 “Norme per il riconoscimento della rilevanza sociale della celiachia” -, pubblicata in questi giorni, che riconosce la rilevanza sociale di questa malattia e che favorisce l’introduzione di standard formativi e professionali all’interno dei percorsi di istruzione e formazione professionale, con lo scopo di fornire o potenziare le conoscenze e le competenze sulla celiachia nell’ambito dei percorsi sulla ristorazione.

• **OBIETTIVI**

Obiettivo principale del progetto è quello di preparare i futuri professionisti della ristorazione a soddisfare correttamente le necessità alimentari del cliente celiaco.

Di seguito sono dettagliate le competenze che si auspica gli alunni acquisiscano al termine del percorso, in base al loro percorso di studi.

PERSONALE DI CUCINA/PASTICCERIA	PERSONALE DI SALA/ACCOGLIENZA TURISTICA
Sapere cos'è la celiachia e la dieta senza glutine	
Conoscere le regole fondamentali per un'alimentazione priva di glutine	
Conoscere alimenti e bevande idonei al celiaco	
Individuare o creare ricette idonee al celiaco	Sapere quali sono i servizi per i clienti celiaci offerti dalla struttura

• **DESTINATARI**

Istituti Alberghieri; Scuole Professionali con indirizzo alimentare; Centri di Formazione Professionale lombardi.

• **MODALITA' DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO**

Il progetto si articola in due moduli.

Modulo 1

Modulo di avvio per le scuole che:

- non hanno mai fatto un percorso informativo con AIC Lombardia;
- hanno seguito un percorso informativo con AIC Lombardia da oltre 5 anni;
- hanno seguito un percorso informativo con AIC Lombardia da meno di 5 anni, ma desiderano un aggiornamento.

Destinatari: docenti dell'Istituto, principalmente quelli delle seguenti materie:

- *Scienza e cultura dell'alimentazione;*
- *Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina, sala e vendita, accoglienza turistica;*
- *Diritto e tecnica amministrativa della struttura alberghiera;*
- *Lingue straniere.*

Docente incaricato da AIC: dietista o tecnologo alimentare, esperto in celiachia e dieta senza glutine.

Lezione: da settembre 2025 a gennaio 2026 – disponibile anche online.

Durata della lezione: 3 ore circa

Adesione: entro novembre 2025

Programma Modulo 1:

- Celiachia: nuove competenze professionali
- Cliente celiaco e compiti del personale di cucina, sala e accoglienza turistica
- Celiachia: che cos'è? Quali sono i sintomi? Qual è la terapia?
- Cos'è il glutine
- Celiachia e Alimentazione: normativa vigente
- Celiachia e aspetti sociali
- AIC e i suoi progetti
- Alimenti: vietati – permessi – a rischio
- Concetto di rischio: dicitura senza glutine – Prontuario AIC degli alimenti – Marchio Spiga Barrata
- Contaminazioni
- Procedure
- Costo dei pasti senza glutine
- Questionario di apprendimento e dibattito

I docenti trasferiranno le conoscenze acquisite agli alunni nel loro percorso curricolare.

Modulo 2

Modulo di proseguimento per le scuole che hanno già svolto il Modulo 1

N.B. non può essere richiesto lo stesso anno scolastico di svolgimento del Modulo 1

Destinatari: alunni dell'ultimo anno - classi 3°, 4° o 5° - a seconda della tipologia di scuola.

Docente incaricato da AIC: dietista o tecnologo alimentare esperto in celiachia e dieta senza glutine.

Docente incaricato dalla scuola: *deve seguire la propria classe iscritta al progetto durante tutto l'incontro. Va selezionato tra coloro che hanno seguito il corso informativo con AIC negli anni precedenti.*

Lezione: da febbraio a maggio 2026, **in presenza**

Durata della lezione: 3 ore circa, intervallo incluso

Numero massimo di classi per ciascuna lezione: 3 (se intorno ai 15 alunni per classe)

Numero massimo di lezioni per ciascun Istituto: 2

Adesione: entro dicembre 2025

Gli alunni che prenderanno parte a questa lezione dovranno **aver affrontato il tema celiachia e dieta senza glutine nel proprio percorso curricolare**, essendo il Modulo 2 strutturato come **confronto con l'esperto ed esercitazione/giochi di ruolo**.

Programma Modulo 2:

1 ora e mezza di lezione teorica, in cui si tratteranno i seguenti argomenti di ripasso:

- AIC e i suoi progetti
- Celiachia: che cos'è? Quali sono i sintomi? Qual è la terapia?
- Cos'è il glutine
- Alimenti: vietati – permessi – a rischio
- Concetto di rischio: dicitura senza glutine – Prontuario AIC degli alimenti – Marchio Spiga Barrata
- Contaminazioni
- Comunicazione con il cliente celiaco
- Questionario di apprendimento e dibattito
- Video di preparazioni senza glutine (tra pane, pizza e pasta fresca)

- **1 ora e mezza di lezione pratica**, per l'esercitazione a piccoli gruppi con attività/giochi di ruolo come ideazione di menù senza glutine/gestione del cliente celiaco.

- **COMPITI DI AIC LOMBARDIA per entrambi i moduli:**

- **Individuazione dei docenti** per le lezioni teoriche e pratiche (dietista o tecnologo alimentare esperto in celiachia e dieta senza glutine).

o Consegna **materiale didattico**, costituito da:

- o Dispensa Scuole Alberghiere
- o Brochure e plastificati linee guida Ristorazione "Prego si accomodi"
- o Slide in formato digitale
- o Locandine "Informare senza glutine" (cuoco e cameriere)
- o Prontuario AIC degli alimenti, ultima edizione
- o Guida per l'Alimentazione Fuori Casa senza glutine, ultima edizione
- o Schede per esercitazioni e proposte di attività da proporre agli alunni
- o Dépliant associativi
- o Segnalibro
- o Solo su richiesta, attestato digitale di partecipazione, sia per docenti che per alunni

- **COMPITI SCUOLA per entrambi i Moduli**

La scuola si impegna a:

- o Fornire i **supporti informatici** richiesti per lo svolgimento delle lezioni teoriche (computer dotato di programma Power Point, proiettore, microfono)

- Identificare un **docente di riferimento** per i contatti con AIC Lombardia
- Identificare **per ogni classe iscritta** al Modulo 2 **un docente che seguirà le lezioni teoriche e pratiche** per l'intera giornata.
- **Verificare** attraverso un questionario di apprendimento le conoscenze acquisite da docenti o alunni partecipanti, al termine delle lezioni del Modulo.
- **Verificare** nel corso dell'anno scolastico, che l'alunno abbia appreso le informazioni sulla celiachia e l'alimentazione senza glutine.
- Portare avanti, se possibile, **attività** come un pranzo/cena senza glutine di fine anno l'elaborazione di ricette senza glutine, sulla base dei suggerimenti forniti da AIC Lombardia.

Al termine dei lavori, AIC Lombardia invierà ai professori di riferimento un questionario di gradimento, per raccogliere **commenti e suggerimenti sull'attività svolta**, allo scopo di contribuire ad individuare punti di forza e debolezza del progetto.

- **TEMPISTICA**

La programmazione degli interventi verrà definita tenendo conto delle disponibilità della scuola e dei professionisti individuati da AIC, fermo restando il rispetto del calendario scolastico.

- **COSTI**

AIC Lombardia richiede un contributo per la copertura delle spese per i professionisti e la fornitura del materiale didattico, secondo il seguente schema.

	ORE DI LEZIONE	CONTRIBUTO
MODULO 1 INCONTRO CON I DOCENTI	3	150,00 € + Iva 22%, incluso due set di materiale per scuola
MODULO 2 INCONTRO CON GLI ALUNNI	3	Gratuito
MATERIALE DIDATTICO	--	25 € PER OGNI SET DI MATERIALE AGGIUNTIVO

- **MODALITA' DI ISCRIZIONE AL PROGETTO**

La scuola interessata dovrà inviare una mail all'indirizzo mail dietista@aiclombardia.it
Oggetto: "A scuola di celiachia + nome Istituto + comune"



indicando l'interesse per lo svolgimento del progetto presso la propria scuola e lasciando un recapito telefonico e un indirizzo mail a cui poter essere contattati.

Termine iscrizioni:

MODULO 1: novembre 2025

MODULO 2: dicembre 2026

NON SARA' POSSIBILE ADERIRE AD ENTRAMBI I MODULI DEL PROGETTO NEL CORSO DELLO STESSO ANNO SCOLASTICO.

Associazione Italiana Celiachia Lombardia APS
Viale Luigi Bodio 28 - 20158 Milano
Tel. 02867820
segreteria@aiclombardia.it – aiclombardiaonlus@pec.it
Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154
<https://lombardia.celiachia.it/>



Seguici sui social

