Intolleranze alimentari e gluten free. AIC lancia il programma AFC

20240403154638shutterstock-206189272-53c124c6

Le **intolleranze alimentari** rappresentano un **fenomeno sempre più diffuso in Italia**, con numeri che secondo i dati Istat 22-24 sono in drastico aumento, soprattutto in età infantile e pre puberale.

Le diete che escludono uno o più tipologie di alimenti, come nel caso del cibo senza glutine o senza lattosio sono diventate **un'esigenza per molti italiani**. Ma se mangiare in casa ormai non è più un problema, considerata la grande quantità di prodotti specifici disponibili tra gli scaffali dei supermercati, **non si può dire lo stesso per i pasti fuori casa**, dove non è sempre facile trovare piatti o prodotti sicuri e di qualità. E non parliamo solo in termini di rischi per la salute, ma anche di un vero e proprio problema di natura sociale e psicologica: chi soffre di queste patologie, infatti, si trova talvolta ad interfacciarsi con **locali impreparati** ad accoglierli e, di conseguenza, a dover rinunciare a occasioni di socialità e condivisione.

UNA PROBLEMATICA IN COSTANTE CRESCITA

Secondo i dati più recenti, il 12,7% della popolazione italiana soffre di allergie o intolleranze alimentari, che si traduce in circa **1,5 milioni di persone interessate** da queste patologie; tra le categorie maggiormente diffuse ci sono i celiaci e gli intolleranti al lattosio – che insieme coinvolgono quasi 1 milione di persone.

Dati alla mano, è facile capire come ci sia una crescente **necessità di ampliare il numero di ristoranti, bar, locali e strutture ricettive in grado di offrire pasti e prodotti sicuri e di qualità**. Chi opera nel settore food&beverage **non può restare indifferente** di fronte a queste necessità, non solo per una questione di etica e inclusività, ma anche come **investimento ed elemento differenziante per il proprio busines**s, che permette di attrarre nuovi clienti, fidelizzare quelli esistenti, oltre a **migliorare la propria immagine e reputazione.**

PIU' SERVIZI PER LE INTOLLERANZE

AIC, l'Associazione Italiana Celiachia, è il **punto di riferimento** del consumatore-paziente celiaco da 45 anni e ha perfezionato il programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine, dedicato a tutti quei ristoratori e gestori di locali che vogliono essere formati e informati in materia di celiachia, garantendo la non contaminazione e la sicurezza durante la preparazione e somministrazione di pasti e prodotti per i celiaci. Si tratta di una **rete di attività** che scelgono di seguire le "Regole fondamentali per un'alimentazione senza glutine" proposte dall'Associazione, oltre a sottoporsi volontariamente a controlli periodici da parte del personale qualificato AIC.

Entrare a far parte del Network AFC prevede la partecipazione a **corsi di formazione completi e corredati di materiale didattico**, che coinvolgono l'attività a tutti i livelli, dal personale al management, e che offrono la possibilità di **imparare un vero e proprio metodo di lavoro per gestire l'offerta senza glutine**. Inoltre, i Tutor AIC dislocati su tutto il territorio nazionale sono a disposizione dei locali aderenti con consulenze continuative per aiutare a gestire le fasi del loro lavoro ed eventuali criticità che si possono riscontrare durante il percorso.

Il servizio gluten free e, in particolare l'adesione al **Programma Alimentazione Fuori Casa di AIC**, svolge un ruolo di "apripista" nei confronti di altri tipi di intolleranze. Infatti, le regole, gli standard e le accortezze da applicare per la realizzazione e somministrazione di prodotti gluten free possono essere facilmente **adattate e applicate anche nei confronti di altri tipi di intolleranze come lattosio, nichel ecc.** In questo modo, quindi, i servizi raddoppiano e, di conseguenza anche i benefici per le attività, che potranno aumentare il proprio bacino di utenza, **battendo la concorrenza con un servizio professionale e inclusivo.**

Per scoprire di più sul programma AFC: **https://www.celiachia.it/dieta-senza-glutine/progetto-alimentazione-fuori-casa/**