Caffè per celiaci: quando un servizio inclusivo diventa anche un’opportunità di crescita e visibilità

20240523125257shutterstock-278456510-2cc7ea92

«Mi andrebbe proprio un bel caffè…» Un desiderio tanto semplice e scontato per la maggior parte dei clienti, ma non per chi soffre di celiachia. Ancora oggi, **celiaci e celiache si trovano a dover fronteggiare diverse criticità** quando si recano in uno dei luoghi più importanti per la socialità e la convivialità in Italia: **il bar.**

Sì, perché anche **un semplice caffè può nascondere delle insidie** per chi deve obbligatoriamente seguire una dieta priva di glutine per poter restare in salute. Una su tutti? La **contaminazione con l’orzo**. Il caffè, infatti, è sempre senza glutine, ma per essere davvero sicuro non deve venire a contatto con il caffè d’orzo o altre bevande a base di qualsiasi altro cereale contenente glutine.

Per fortuna **ci sono buone notizie**: preparare un caffè sicuro e adatto alla dieta gluten free è molto più semplice di quanto si possa pensare. L’**Associazione Italiana Celiachia**, che da 45 anni è il punto di riferimento del cliente celiaco, ha dato vita al **Programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine**, un network di locali sparsi su tutto il territorio nazionale che hanno scelto di informarsi e formarsi per offrire un servizio senza glutine sicuro e di qualità.

Ma cosa dicono le regole del programma **AFC - Alimentazione Fuori Casa senza glutine** in merito alla somministrazione di bevande al bar ai clienti celiaci? Il **caffè** così come il **tè**, la **camomilla** e le **tisane** sono bevande sempre adatte ai celiaci, perché naturalmente prive di glutine. Via libera quindi a caffè, caffè decaffeinato, caffè in cialde e capsule, così come tè, tè deteinato, camomilla, tisane (sfuse, in filtro e in bustina) e ovviamente **purché contenenti solo erbe, frutta e aromi** (a volte si trovano sul mercato preparati per infuso molto fantasiosi, addirittura con biscotto, quindi occhio sempre alle etichette!).

Sono invece **da evitare tutte le bevande a base d'orzo**, o di altri cereali contenenti glutine, ma anche i preparati potenzialmente a rischio per la presenza di ingredienti con glutine o di possibili contaminazioni, **come nel caso di caffè solubile, surrogati del caffè, caffè al ginseng, cialde per bevande calde e preparati in polvere con altri ingredienti** (es. cioccolato, meringa, caramello).

In questi casi, **è consigliato somministrare bevande solo qualora sia riportata la dicitura "senza glutine" in etichetta**, secondo la norma Europea Reg. 828/2014 che ha stabilito rigorose condizioni di utilizzo per la scritta "senza glutine - gluten free" e quindi protezione quando si tratta di celiaci. **Meglio ancora se è presente anche il marchio registrato Spiga Barrata**, che rappresenta la massima garanzia di sicurezza per i consumatori-pazienti celiaci. Sono anche in commercio preparati per "caffè d'orzo" senza glutine, perché appositamente trattati per ridurre il contenuto di glutine tossico per il celiaco, ma, attenzione, seguite sempre bene le istruzioni di preparazione!

Inoltre, **per evitare qualsiasi rischio di contaminazione** e garantire un servizio idoneo e di qualità, è preferibile **usare macchine erogatrici diverse per il caffè d'orzo** e per le altre bevande potenzialmente a rischio come il ginseng. Nel caso di uso promiscuo, invece, è possibile usare **braccetti dedicati e ben riconoscibili**, oppure staccare il braccetto e risciacquarlo sotto l'acqua corrente dopo ogni preparazione con il caffè d'orzo.

Semplicissime accortezze dunque, che però **fanno davvero la differenza fra un servizio sicuro e uno invece non idoneo e addirittura pericoloso** per il cliente celiaco. Ecco quindi che **il gluten free** all'interno di bar e locali **permette un servizio più equo**, ma è anche un modo per emergere rispetto alla concorrenza e acquisire un **grande vantaggio competitivo**, sia in termini commerciali che di immagine. Ma, perché diventi tale **è necessario avere una specifica formazione senza glutine per bar** e, in seconda battuta occorre configurare e raccontare il servizio nel modo giusto.

Infatti, il Programma AFC offre **numerosi benefici alle attività aderenti**, non solo in termine di supporto e maggiore consapevolezza in materia di celiachia, ma anche come **opportunità di crescita, visibilità e fidelizzazione**. I numerosi strumenti messi a disposizione da AIC (la prima e unica Guida italiana alla ristorazione senza glutine, cartacea e digitale, il sito celiachia.it, l'**App AIC Mobile**, il passaparola, ecc.) garantiscono un **grande ritorno d'immagine all'interno della numerosa comunità celiaca** e dei loro parenti e amici, che prenderanno come punto di riferimento i locali che offrono servizi sicuri e affidabili, favorendo quindi la loro fidelizzazione. Un vantaggio competitivo non da poco, se si considera la grande concorrenza nel settore enogastronomico in Italia. Visita il sito **celiachia.it** per saperne di più sul programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine.