AIC e FIC si alleano per realizzare menu senza glutine nei ristoranti

gluten-free-ristorante-18e36b34

I dati ufficiali, diffusi dal Ministero della Salute, parlano di più di 170.000 celiaci diagnosticati in Italia. Un esercito di persone che frequentano la ristorazione fuori casa cui vanno peraltro aggiunti i tanti turisti celiaci che ogni visitano la nostra penisola. Stime dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia) riferiscono di oltre 70.000 turisti affetti da celiachia che ogni anno soggiornano nel nostro Paese e cercano hotel ristoranti, pizzerie e gelaterie dove consumare i pasti con il proprio gruppo di famigliari o amici. Ma quanto e come sanno rispondere i nostri ristoratori a questa crescente richiesta? La celiachia, infatti, ha una incidenza stimata dell'1%. Ciò significa che, solo in Italia, i celiaci stimati sono circa 600.000 e le diagnosi fanno emergere ogni anno nuovi casi, anche se il numero di chi soffre di questa malattia, ma ancora non sa di esserlo, resta ancora, a tutti gli effetti, la parte nascosta di un iceberg: solo in Italia più di 400.000 persone.

«L'AIC dal 2000 si occupa di alimentazione fuori casa, con un progetto specifico di informazione e sensibilizzazione destinato ai ristoratori, con oltre 4.000 locali oggi aderenti su tutta la Penisola - racconta il presidente Giuseppe Di Fabio - ed oggi la cultura sul senza glutine, almeno in Italia, è sensibilmente cresciuta. Il nostro obiettivo, con questo accordo, è duplice. Da un lato la nostra vision di un mondo in cui ogni locale sia in grado di accogliere i celiaci, dall'altro la volontà di far crescere la qualità di questa accoglienza, con locali di eccellenza che siano in grado davvero di non fare sentire diverso chi soffre di celiachia, con un menu del tutto sovrapponibile a quello convenzionale, per qualità, gusto, ricercatezza ma anche prezzo».

«FIC (Federazione Italiana Cuochi), la più grande associazione di categoria, che comprende tra i suoi iscritti professionisti del settore della ristorazione, insegnanti e allievi delle scuole alberghiere e molti appassionati di gastronomia, non poteva restare indifferente alle problematiche poste dalla celiachia, patologia, che per le sue caratteristiche, pone il settore della ristorazione di fronte alla necessità di una formazione specifica e puntuale» dichiara Rocco Pozzulo, presidente della Federazione Italiana

Cuochi, che aggiunge: «Questo accordo faciliterà, per l'impegno e le capacità che la FIC può mettere in campo, la divulgazione di una cultura e di una pratica rispettosi delle esigenze e delle necessità dei celiaci non solo in ambito ristorativo, ma anche in tutti gli ambiti dove i cuochi sono chiamati ad operare».

Nell’accordo quadro, che prevede la realizzazione di iniziative congiunte di informazione, divulgazione e formazione sulla dieta senza glutine e la ristorazione per celiaci, rientra anche Spiga Barrata Service, *l*’Impresa Sociale del Gruppo AIC che gestisce la licenza del marchio Spiga barrata, di proprietà dell’Associazione. «Siamo felici di poter proseguire la collaborazione avviata in occasione di EXPO con questa importante organizzazione nazionale - afferma il suo presidente, Leone Fabio -. Nel corso della Settimana della celiachia, a maggio 2015, per l’occasione la FIC realizzò per AIC due menu degustazione e la ricetta di un panino gourmet senza glutine, realizzati da molti ristoratori aderenti al progetto Alimentazione Fuori casa AIC in tutta Italia. Una iniziativa che ha contribuito a diffondere la conoscenza della celiachia, una patologia cronica a rischio di complicanze anche gravi, se non viene seguita correttamente la terapia: una dieta di completa esclusione del glutine».