Le iniziative e i consigli di AIC per oltre 30.000 studenti celiaci che rientrano a scuola

Data: 9 maggio 2023 | Autore: Nicola Cundò



In Italia sono oltre **30mila gli studenti della scuola dell'infanzia e primaria di primo e secondo grado che hanno ricevuto una diagnosi di celiachia**, circa il 14% del totale delle persone diagnosticate (dati Ministero della Salute, 2021). Per questi bambini, settembre significa rientrare a scuola e affrontare un nuovo anno facendo i conti con la propria malattia e il confronto con i compagni di classe durante il momento del pranzo in mensa: è fondamentale che le scuole offrano un ambiente sicuro e inclusivo per gli studenti con celiachia.

Informare dunque insegnanti, addetti alle mense e gli altri studentisullaceliachia e su come tutelare gli allievi celiaci è l'obiettivo che ha spinto **AIC - Associazione Italiana Celiachia**ad avviare alcune iniziative specifiche dedicate al mondo della scuola a supporto degli studenti con celiachia e le loro famiglie.

"**In Fuga dal glutine**" è il progetto che AIC porta nelle scuole dell'infanzia e primarie: giochi collettivi, quaderni didattici e favole a disposizione degli insegnanti per spiegare agli alunni cos'è la celiachia e, contestualmente, parlare di **educazione alla diversità**, alimentare e culturale, intesa come risorsa e ricchezza. Il progetto, interamente gratuito per le scuole, prevede un incontro informativo con i docenti interessati sui seguenti temi: celiachia, dieta senza glutine, gestione di eventuali difficoltà

riscontrabili nella vita scolastica (come ad esempio la mensa). In questa occasione viene anche illustrato il materiale didattico da utilizzare in classe.

In parallelo, AIC ha avviato "**A scuola di celiachia**", il programma nazionale di formazione rivolto agli Istituti Alberghieri per formare quelli che saranno i "ristoratori di domani". L'obiettivo è fornire conoscenze sulla celiachia, sulle esigenze nutrizionali del celiaco, sulla gestione di tutte le fasi del servizio senza glutine. Studentesse e studenti possono svolgere progetti di Alternanza Scuola Lavoro presso locali aderenti al programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine di AIC che raccoglie 4000 esercizi commerciali formati sulla celiachia e sulla dieta senza glutine.

La formazione può essere rivolta anche agli insegnanti a cui viene fornito materiale didattico *ad hoc* per parlare di celiachia e dieta senza glutine con i propri alunni aiutandoli a sviluppare interesse e consapevolezza verso chi convive con intolleranze alimentari. La formazione a insegnanti o, in alcuni casi, direttamente a studentesse e studenti, viene svolta da docenti esperti AIC e viene spesso integrata da laboratori pratici.

In Italia nel 2005 viene emanata la **Legge quadro n. 123/2005**che norma la protezione dei soggetti malati di celiachia e contiene un articolo specifico sulla tutela alimentare delle persone celiache, l'articolo 4.3 che sancisce che 'nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine'. (Testo completo della Legge: https://celiachia.b-cdn.net/assets/uploads/2019/09/legge-123-2005-1.pdf)

"Attualmente il diritto al pasto senza glutine nelle mense della scuola pubblica è ampiamente garantito in tutta Italia. Possono ancora esserci specifici casi di mancata o parziale applicazione, come la richiesta di fornire alcuni alimenti da casa, su cui AIC intende intervenire: la dieta speciale senza glutine deve essere sempre garantita, essere analoga per tipologia di piatti e valori nutrizionali a quella degli altri studenti e non richiedere costi aggiuntivi alla famiglia" spiega**Rossella Valmarana, Presidente di AIC - Associazione Italiana Celiachia***"Il rientro a scuola rappresenta per bambini e ragazzi un momento significativo ed è fondamentale che possano viverlo con gioia: AIC lavora per garantire ai tantissimi studenti celiaci, e ai loro genitori, il diritto di affrontare il nuovo anno scolastico con serenità. Per questo abbiamo deciso di stilare e diffondere alcuni consigli pratici dedicati a genitori e insegnanti."*

Come richiedere la dieta senza glutine per la propria figlia o figlio?

Bisogna rivolgersi alla propria ATS/Comune/Scuola compilando l'eventuale modulistica per la richiesta di dieta speciale. Chiedere al medico/pediatra di libera scelta o del Centro Ospedaliero una certificazione attestante la diagnosi di celiachia e la necessità di dieta senza glutine, oppure fargli compilare il modulo già predisposto da ATS/Comune/Scuola.

Un alunno celiaco può mangiare insieme agli altri?

Assolutamente sì, gli alunni celiaci non solo possono mangiare insieme ai compagni, purché siano tutti informati del fatto che è celiaco e si faccia attenzione alle eventuali contaminazioni, ma devono essere integrati il più possibile, senza vivere il pasto come un momento in cui sentirsi diversi dagli altri. Gli insegnanti possono dare un contributo importante in termini di controllo e per sensibilizzare i compagni affinché prestino attenzione a non fare cose che per un alunno celiaco possono rivelarsi pericolose: esempio lanciare briciole di pane, scambiare le posate o fare assaggi da un piatto all'altro.

Un alunno celiaco può partecipare a uscite didattiche o lavoretti in classe che prevedono la manipolazione di materiali?

Non ci sono rischi se i materiali utilizzati sono naturalmente senza glutine, come ad esempio argilla, creta o terracotta. Via libera anche a pennarelli, pastelli, tempere e gessetti. Se l'attività prevede la manipolazione di farine o paste da modellare già pronte che possono contenere tracce di glutine, è necessario innanzitutto chiedere l'autorizzazione ai genitori, quindi insegnanti o educatori devono controllare che il bambino non porti nulla alla bocca, si lavi le mani accuratamente e indossi un grembiule pulito. Va sempre ricordato che il rischio è legato **all'ingestione del glutine e non al contatto o all'inalazione**. Quando in classe c'è uno studente celiaco, una soluzione inclusiva è quella di usare farine e paste per modellare senza glutine per tutti.

Come rendere sicura una gita scolastica che prevede pranzo e cena fuori casa?

Genitori, insegnanti e dirigente scolastico devono collaborare perché le strutture ricettive (alberghi/ristoranti) siano prontamente informate della necessità del servizio senza glutine. AIC, grazie al Programma Alimentazione Fuori Casa (AFC), mette a disposizione una Guida con oltre 4000 locali informati sulla celiachia e sulla dieta senza glutine tra cui la scuola può scegliere una struttura: i genitori possono condividere la Guida oppure la scuola può richiedere ad AIC il codice APP AIC Mobile.

Come far aderire la propria scuola ai progetti "In fuga dal glutine" o "A scuola di celiachia"?
Segnalate la vostra scuola all'AIC Locale che provvederà a presentare il progetto ai dirigenti scolastici, e l'istituto, se interessato, potrà aderire.

Per informazioni sui programmi "In Fuga dal glutine" e "A scuola di celiachia":

https://www.celiachia.it/dieta-senza-glutine/attivita-nelle-scuole/in-fuga-dal-glutine/
https://www.celiachia.it/a-scuola-di-celiachia/

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/le-iniziative-e-i-consigli-di-aic-per-oltre-30000-studenti-celiaci-che-rientrano-a-scuola/135787