

## DISPOSIZIONI PER ALUNNI CELIACI

In Italia oltre **30mila studenti della scuola dell'infanzia e primaria di primo e secondo grado hanno ricevuto una diagnosi di celiachia** (dati Ministero della Salute, 2021). Per questi studenti è fondamentale che la scuola offra un ambiente sicuro e inclusivo.

La **Legge quadro n. 123/2005** 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'. (Clicca qui per il [testo completo della Legge](#) )

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

Bisogna rivolgersi al proprio Comune 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 dal Comune.

### **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.