

CELIACHIA, FIPE E AIC INSIEME PER SENSIBILIZZARE, PROMUOVERE CONOSCENZA E ACCOGLIERE IN SICUREZZA

Roma, 23 aprile 2024 - FIPE-Confcommercio e AIC - Associazione Italiana Celiachia firmano oggi a Roma un Protocollo d'intesa per lo sviluppo e la promozione di iniziative volte a diffondere una maggiore conoscenza della celiachia all'interno dei Pubblici Esercizi in Italia e garantire la massima attenzione e qualità nel servizio per i clienti con questa patologia. L'accordo è stato presentato e sottoscritto da **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio, e **Rossella Valmarana**, Presidente AIC, nel corso di un evento al quale hanno preso parte **Elena Murelli**, Senatrice e Presidente dell'Intergruppo parlamentare su celiachia, allergie alimentari e AFMS, **Roberto Calugi**, Direttore Generale di FIPE-Confcommercio, **Sergio Paolantoni**, Presidente di FIPE - Roma, **Caterina Pilo**, Direttore Generale di AIC e **Susanna Neuhold**, Responsabile Nazionale Qualità & Sicurezza Alimentare AIC.

FIPE e AIC, in particolare, si impegneranno per sensibilizzare le imprese associate alla Federazione ai temi legati alla celiachia e alla dieta senza glutine e per promuovere la conoscenza del programma AFC di AIC, quale utile strumento informativo di **accoglienza in sicurezza per la salute della clientela celiaca** e supporto per le imprese associate al sistema FIPE-Confcommercio nella strutturazione di un'offerta sicura e di qualità, che sappia valorizzare appieno la ricca varietà delle ricette gluten free. Un'iniziativa volta, inoltre, a mettere gli imprenditori a conoscenza delle azioni pratiche da intraprendere per garantire la massima sicurezza per la clientela celiaca riducendo e massimizzando gli investimenti dedicati.

Il Protocollo nasce dall'esigenza di fare in modo che chi soffre di questa malattia possa sentirsi a suo agio e al sicuro nel maggior numero di esercizi del Paese. L'indagine 2023 su Ristorazione e Celiachia, commissionata da AIC e realizzata da un'azienda specializzata in studi e ricerche di mercato, ha fatto emergere una serie di differenze sostanziali nell'approccio al servizio senza glutine tra i locali aderenti al **programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine (AFC)** dell'Associazione Italiana Celiachia, rispetto a quelli non aderenti. Come riporta l'indagine, infatti, **il 63% dei gestori di locali**

Scopri la **GIORNATA DELLA RISTORAZIONE** Per la Cultura della Ospitalità italiana | 18 maggio 2024

www.giornatadellaristorazione.com

non facenti parte di AFC dichiara di avere una conoscenza superficiale della materia; il 68% di queste attività, inoltre, non utilizza l'apposita dicitura, anche se prepara piatti senza glutine.

*“Siamo onorati di annunciare oggi la firma del Protocollo d’Intesa con AIC”, ha commentato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confindustria. “Con questo accordo, infatti, ci impegniamo a sensibilizzare ancor di più i ristoratori sul tema della celiachia, una malattia che ancora oggi è sottostimata e oggetto di molta disinformazione. Non si tratta solamente di ampliare e adattare l’offerta nel menù, ma anche di agire con azioni di formazione per il personale riguardo la preparazione, la conservazione e la somministrazione degli alimenti gluten free. Da sempre FIPE e i Pubblici Esercizi rappresentano simboli di ospitalità e inclusione: vogliamo che lo siano sempre di più per tutti”.*

“I dati del Ministero della Salute (2022) ci confermano che la celiachia colpisce circa l’1% della popolazione e si stima quindi che le persone celiache in Italia siano circa 600mila: per queste persone la dieta senza glutine è l’unica terapia possibile, un vero e proprio salvavita. AIC lavora quotidianamente per sensibilizzare la classe medica, le istituzioni, l’opinione pubblica e gli esercizi commerciali su questa patologia affinché le persone celiache possano aderire ai prevalenti stili di vita ed essere inseriti pienamente nella società, che la legge quadro sulla celiachia ben evidenzia tra le sue finalità.” Ha aggiunto **Rossella Valmarana**, Presidente di AIC - Associazione Italiana Celiachia. *“Siamo particolarmente felici di siglare questo protocollo di intesa con FIPE che ci permetterà di fare crescere i locali aderenti al programma Alimentazione Fuori Casa e garantire a tutti la possibilità di viaggiare e mangiare al ristorante con la certezza di essere accolti da professionisti informati sulla celiachia e sulla dieta senza glutine”.*

Ufficio Stampa - FIPE

Gianluca Giordano | gianluca.giordano@fipe.it | 375 5795669

Ufficio Stampa – Comin & Partners

Giulia Palocci | giulia.palocci@cominandpartners.com | 340 8436158

Fausto Fiorin | fausto.fiorin@cominandpartners.com | 348 4896024