



**PUGLIA FOR ALL: RISTORAZIONE PER TUTTI**  
*Seminario informativo per operatori turistici*

*Bari - 15 dicembre 2015*





In Italia i celiaci diagnosticati sono circa 164.000  
(Relazione al Parlamento dicembre 2014).

I potenziali celiaci sono circa 600.000 ( 1% della  
popolazione italiana ).

In Puglia, al 31 agosto 2015, i celiaci sono circa 11.000.  
Sono attese, nei prossimi anni, circa 27.000 nuove  
diagnosi di celiachia.



**CELIACO**



**È UN CONSUMATORE/CLIENTE  
CON UNA SPECIFICA ESIGENZA  
ALIMENTARE**



**Vita sociale**



**Vita lavorativa**

# ALIMENTAZIONE FUORI CASA

## Piacere & Esigenza

- Socialità e cultura (*convivio* → “*cum vivere*”)
- Esigenza lavorativa
- Vacanza

## Dove? Quando?

*Ristoranti, pizzerie, alberghi, mense pubbliche e private (scolastiche, aziendali), ospedali e comunità di genere (case di riposo, carceri), centri commerciali, centri turistici, centri sportivi, aeroporti, stazioni, autostrade...*

# Nella realtà quotidiana un celiaco

In mancanza di un servizio

“senza glutine”



può scegliere di:

- Non mangiare
- Esporsi a rischi per la salute



**Disagio sociale**

# Associazione Italiana Celiachia

Migliorare la qualità della vita



Offrire ai celiaci una proposta  
come risposta reale ad un bisogno

**NASCE IL**

## Progetto AFC

- *Informazione nell'ambito della ristorazione collettiva (scuole – mense aziendali – ospedali – case di cura) e garanzia dell'offerta dei pasti senza glutine*
- *Ristoranti, Pizzerie, Bed and Breakfast, Strutture alberghiere, Gelaterie con proposte di pasti/ colazioni/ gelati idonei all'esigenze dei celiaci*
- *Punti di ristoro "veloce"*

# Associazione Italiana Celiachia

## Progetto AFC



### Finalità

#### Ridurre il disagio sociale

- **CREARE** una rete di strutture informate
- **ELEVARE** e **RENDERE** omogeneo il livello di formazione delle strutture
- **Privilegiare la QUALITÀ** del servizio offerto, rispetto alla quantità delle strutture da inserire nel Network

I dati derivanti dal sondaggio web condotto dal AIC dimostrano che le persone affette da celiachia non mangiano fuori casa tanto quanto vorrebbero, ma quando trovano un locale che offre loro un **menù senza glutine sicuro e di qualità.**



# Associazione Italiana Celiachia

## Progetto AFC



### ADERIRE AL PROGETTO

Per le strutture è un'opportunità per:

- svolgere un servizio sociale
- offrire un servizio speciale
- implementare la sua clientela

Associazione Italiana Celiachia

Progetto AFC

*La  
Celiachia:  
cosa bolle...  
in pentola?*



# PROGETTO AIC ALIMENTAZIONE FUORI CASA

*ANNO 2000  
SOGNO O  
REALTA?*



# PROGETTO AIC

## ALIMENTAZIONE FUORI CASA

- RISTORAZIONE
- B&B – ALBERGHI
- STRUTTURE TURISTICHE
- BARCA A VELA



### Collaborare con AIC:

- ✓ partecipazione al corso
- ✓ percorso di formazione con tutor AIC
- ✓ monitoraggio con tutor AIC

# PROGETTO AIC ALIMENTAZIONE FUORI CASA

## Nasce il Progetto AFC

con la creazione di una catena di pizzerie,  
ristoranti, strutture alberghiere, gelaterie, B&B,  
villaggi turistici *informati e sensibilizzati* sulla  
cucina senza glutine



# RISTORAZIONE

AIC REGIONALI		2014	2015
Abruzzo Molise		29	85
Alto Adige		12	52
Basilicata		11	31
Calabria		191	280
Campania		254	321
Emilia Romagna		285	388
Friuli Venezia G.		41	96
Lazio		198	267
Liguria		66	144
Lombardia		154	221

# RISTORAZIONE

AIC REGIONALI		2014	2015
Marche		31	97
Piemonte V.		134	284
Puglia		283	364
Sardegna		19	69
Sicilia		157	244
Toscana		289	354
Trentino		49	94
Umbria		33	77
Veneto		101	179

2789

3640

# PROGETTO AIC RISTORAZIONE IN VIAGGIO

• **AUTOGRILL**



• **FINIGRILL**



**Collaborazione con AIC:**

- ✓ **per identificare prodotti idonei ai celiaci**
- ✓ **corso di formazione AIC**
- ✓ **costante attività di sensibilizzazione e aggiornamento**



# Guida per l'Alimentazione Fuori Casa

**2015**

*Qui alimenti senza glutine*

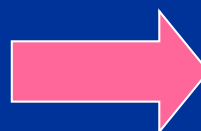
**Alimentazione Fuori Casa**

*Venue with  
gluten-free  
foods*

**AiC** Associazione  
Italiana  
Celiachia

[celiachia.it](http://celiachia.it)

fino ad eventuale revoca o ad altra data anticipata consultabile su [celiachia.it](http://celiachia.it)



**Guida**  
per l'alimentazione  
**Fuori Casa** EDIZIONE 2015  
**senza glutine**

**AiC** **Alimentazione Fuori Casa** Associazione  
Italiana  
Celiachia

# Iniziative per comunicare e diffondere l'adesione al progetto:

**INFORMAZIONI UTILI AL TURISTA**

Scarica APP gratuitamente dagli store Android, iPhone, Windows

**BUONI PASTO PER I CELIACI**



  
**PAGINEGIALLE**

**89.24.24**

PRONTO **PAGINEGIALLE**

CON TE 24 ORE SU 24



**BuonChef**



**Ticket Restaurant**

# VISIBILITA' ALLE STRUTTURE ADERENTI AL PROGETTO AFC

## CANALE AIC

- Guida per l'Alimentazione Fuori Casa (cartacea e scaricabile con APP Mobile)
- Sito Internet AIC [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it)
- Vetrofanie (*ristoranti/pizzerie – gelaterie – B&B, alberghi, villaggi turistici*)
- Etichette Menù
- Possibilità di pubblicità sulla rivista Celiachia  
Notizie e altre iniziative AIC
- Pranzi/Cene di promozione



**Il 4 luglio 2005  
è approvata la legge  
a protezione  
dei soggetti malati di celiachia  
L. 123/05**

**Art. 4, comma 3:**

**nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere  
e nelle mense delle strutture pubbliche  
devono essere somministrati,  
previa richiesta degli interessati,  
anche pasti senza glutine**

**Delibera della Regione Puglia n. 890 del 9 maggio  
2012.**

**Adozione degli indirizzi operativi per il controllo  
ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o  
somministrano e/o vendono alimenti non  
confezionati privi di glutine, destinati direttamente  
al consumatore finale.**

# Grazie

**AiC**



Associazione  
Italiana  
Celiachia

Puglia

