VirtùQuotidiane

ALL'ALBERGHIERO DELL'AQUILA LA SETTIMANA DELLA CELIACHIA

26 Febbraio 2018

di Redazione



L'AQUILA – Promuovere una riflessione critica sulla diversità di ciascuno nel modo di alimentarsi; far riflettere sulla dimensione etica del comportamento, come tolleranza, collaborazione e solidarietà; sviluppare un approccio consapevole e positivo nei confronti della diversità come risorsa per il benessere comune; stimolare un atteggiamento orientato alla comprensione, alla condivisione, alla partecipazione e alla solidarietà, nel rispetto delle reciproche differenze; attivare una dimensione di responsabilità individuale in un contesto che unisca divertimento e apprendimento; promuovere l'informazione sui bisogni legati alla celiachia; ridurre il disagio dei celiaci nella scuola e nella società; agevolare il raggiungimento di una equilibrata accettazione della celiachia.

Sono stati gli obiettivi della Settimana della celiachia, che si è conclusa sabato all'Istituto Alberghiero "Da Vinci-Colecchi" dell'Aquila.

Organizzata in collaborazione con la sezione Abruzzo dell'associazione italiana celiachia (Aic), l'iniziativa pone al centro dell'attenzione l'educare alla diversità. Di qualsiasi genere essa sia, proprio la diversità può, infatti, diventare occasione per agire collettivamente in ambito scolastico sui tre livelli di responsabilità e crescita identificati come prioritari dal Consiglio d'Europa per l'educazione al benessere nella scuola: la responsabilità verso la propria salute (fisica, sociale e mentale), le relazioni interpersonali e la responsabilità riguardo l'ambiente inteso anche come contesto di vita comune.

L'attività di formazione ha coinvolto le terze classi dell'indirizzo Enogastronomia e dell'indirizzo Sala e Vendita, che per un'intera settimana hanno preparato cibi e bevande senza glutine.

Il 21 febbraio si è svolta la Giornata della Celiachia dedicata alla formazione teorica e pratica. Il dott. **Gianluca Giampietro**, docente dietista esperto, ha illustrato gli aspetti salienti del morbo celiaco, descrivendone le caratteristiche e soffermandosi sulle regole da seguire nella ristorazione per accogliere al meglio un cliente celiaco.

Poi **Paolo Gridelli**, cuoco Aic, esperto nella preparazione di cibi gluten free, ha realizzato un menu senza glutine in collaborazione con la classe 3^ B, guidata dal prof. **Domenico Di Benedetto**. La classe 3^ D dell'indirizzo Sala e Vendita, invece, sotto la guida del prof. **Vincenzo Ambrosini**, ha realizzato cocktails a base di sciroppi e bevande rigorosamente senza glutine.

In conclusione si è tenuto un banchetto di degustazione alla presenza della dirigente scolastica, **Elisabetta Di Stefano**, del presidente Aic Abruzzo **Mario Centi Pizzutilli**, della vice presidente Aic Abruzzo **Maria Adele Colicchio**, di altri componenti del direttivo Aic Abruzzo e della coordinatrice del progetto, **Patrizia Formica**. Alla degustazione hanno partecipato anche soggetti celiaci esterni.