



COMUNICAZIONE / Ufficio Stampa  
Tel. 0165.544501 E-mail [ustampa@ausl.vda.it](mailto:ustampa@ausl.vda.it)

## COMUNICATO STAMPA / COMMUNIQUE DE PRESSE

# CORSO GRATUITO PER RISTORATORI E CUOCHI SULLA CELIACHIA

La giornata di formazione si terrà giovedì 22 maggio  
presso il Centro polifunzionale Tzanté de Bouva a Fénis.

Si svolge anche quest'anno il **corso base sulla celiachia** destinato agli **operatori della ristorazione**, promosso e organizzato dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia Valle d'Aosta (AIC Valle D'Aosta).

Il corso **gratuito** si svolgerà il 22 maggio, **dalle ore 14:30 alle 18:30** presso il **Centro polifunzionale** Tzanté de Bouva in loc. Chez Sapin 95 a **Fénis**. Possono partecipare gli operatori dei settori della ristorazione collettiva (mense scolastiche, mense aziendali, mense ospedaliere, case di cura e di riposo), della ristorazione commerciale (bar, ristoranti, pizzerie, aziende agrituristiche) e produzione artigianale (gastronomie, gelaterie, laboratori artigianali).

L'iniziativa, gratuita, richiede l'iscrizione online a questo [link](#).

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine e l'incidenza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100-150. L'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute è la dieta senza glutine, condotta con rigore. A fronte della necessità di consumare sempre più spesso i pasti fuori casa, i celiaci possono incorrere in seri rischi.

“Il numero sempre maggiore di persone che scoprono di essere celiache nella popolazione generale rende altamente probabile, per chi opera nel settore alimentare, imbattersi in clienti intolleranti al glutine e dover rispondere in modo adeguato alle loro esigenze – sottolinea la dott.ssa **Anna Maria Covarino**, Direttrice del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) –. La ristorazione collettiva, da tempo, ha adottato soluzioni per garantire pasti senza glutine, e oggi riteniamo che anche la ristorazione commerciale abbia a disposizione strumenti, conoscenze e opportunità per affrontare con consapevolezza e in piena sicurezza questa sfida, accogliendo anche clienti celiaci tra la propria clientela abituale. È però essenziale che gli operatori del settore, così come chi si occupa dei controlli ufficiali in ambito di sicurezza alimentare, siano costantemente e adeguatamente formati. Questo incontro formativo nasce proprio con l'obiettivo di fornire

una panoramica chiara, seppur sintetica, sugli aspetti fondamentali da considerare nella preparazione e somministrazione di alimenti destinati a persone celiache”.

Il corso è articolato in 2 moduli: uno pratico in cucina e uno teorico con descrizione della malattia celiaca, indicazioni e conoscenze sugli alimenti senza glutine per facilitare la spesa e gestione della sicurezza degli alimenti senza glutine e dell’ambiente di lavoro, così da garantire la sicurezza delle preparazioni e del prodotto finale.

Al termine del corso è previsto il rilascio dell’attestato di formazione previo superamento di un test finale.

Aosta, 19 maggio 2025

FS