

AIC LIGURIA IN FORMA **EVENTI, INFORMAZIONI E CONSIGLI**

Notiziario N°5/2024

Settimana Nazionale della Celiachia: sintesi delle attività

Cari associati, anche quest'anno, **la Settimana Nazionale della Celiachia** ci ha visti impegnati in tante attività, sempre in linea con la nostra mission: migliorare in tutti gli ambiti possibili la qualità di vita delle persone celiache e delle loro famiglie.

Siamo soddisfatti del lavoro fatto e come sempre, ci fa piacere condividere con voi le attività e i nostri risultati.

Di seguito troverete una breve sintesi delle attività che si sono svolte:

Incontro con il Presidente di AIC EMILIA ROMAGNA

Sabato 11 maggio 2024, per condividere le attività associative e scambiarsi buone pratiche, la nostra sede ha ospitato il Presidente di AIC Emilia-Romagna Davide Trombetta.

Creare una rete e condividere attività, permette di dare vita a nuovi progetti, nuove idee e di rafforzare l'azione comune.

Un grazie da tutta AIC Liguria per la visita!



AIC LIGURIA IN FORMA **EVENTI, INFORMAZIONI E CONSIGLI**



Incontro assessore alla Sanità della Regione Liguria

Giovedì 16 maggio 2024 si è tenuto, presso la sede di AIC Nazionale di via Caffaro, alla presenza del direttore generale Caterina Pilo e dei vertici liguri, il presidente Francesco Caso e la vicepresidente Ilaria Masia, un proficuo incontro con l'assessore Angelo Gratarola in cui è stato confermato l'impegno a costituire un tavolo permanente sulla celiachia presso la Regione Liguria. Il tavolo potrà essere uno strumento importante per supportare le attività di sensibilizzazione sul territorio e quelle di aiuto ai neo diagnosticati oltre che un valido strumento per aumentare le attività di formazione e di screening grazie al supporto di Alisa.

AIC LIGURIA IN FORMA **EVENTI, INFORMAZIONI E CONSIGLI**



Corsi di cucina presso la scuola di cucina Chef per Caso

Sabato 11 maggio 2024 si sono svolti, presso la scuola di cucina Chef per Caso, due corsi di cucina dedicati agli associati. Al mattino sono state proposte sfiziose ricette per realizzare tanti stuzzichini da accompagnare agli aperitivi mentre al pomeriggio, come di

consueto, si è svolto il corso di base con spunti e informazioni

importanti per le preparazioni base di pane e focacce, dedicato specialmente ai nostri nuovi iscritti neo diagnosticati.

Come sempre ringraziamo Chef per Caso per la collaborazione e per la meravigliosa accoglienza e disponibilità.

Tutti a tavola tutti insieme

Anche quest'anno le scuole liguri hanno risposto numerose all'invito di servire un pasto senza glutine in una delle giornate della Settimana Nazionale della Celiachia.

Grazie alla grande adesione sono stati serviti circa 28.000 pasti senza glutine in tutta la regione.

Obiettivo dell'iniziativa è quello di diffondere la conoscenza della celiachia e dell'alimentazione senza glutine, servendo a tutti i bimbi un menù gluten free nella mensa scolastica, sottolineando l'importanza dell'inclusione del bambino celiaco.

