

## NOTIZIARIO N° 2/2025

### *Editoriale del Presidente*

Cara socia/o

Come sarebbe la vita del celiaco se Aic non fosse mai esistita?

A questo interrogativo ha brillantemente risposto la nostra Presidente nazionale Rossella Valmarana, in una interessante intervista che trovi riportata all'interno di questa newsletter e che mi piace riassumere seccamente in tre parole: molto meno agevole, molto meno agevole di oggi.



E guarda che non lo dico per autocompiacimento. Tutt'altro: ritengo infatti che ci sia ancora molto da fare e per questo continuo a spendermi senza risparmiarmi a favore del miglioramento della qualità della vita dei celiaci e anche per far emergere l'iceberg dei tanti celiaci che non sono stati, ad oggi, ancora diagnosticati.

Ma in questa epoca dell'apparire, del lavorare e poi promuovere subito il lavoro fatto, chi come noi che non era avvezzo a questo nuovo modello comunicativo, appare come qualcuno che lavora oscuramente e del cui lavoro non si trova praticamente traccia. Chiariamo subito: non mi riferisco a Te che leggi e che probabilmente sei iscritto da moltissimi anni ad Aic.

Ma chi si è avvicinato a noi da poco non sa, per esempio, che la legge n.123/2005 l'abbiamo scritta noi di Aic assieme al Ministero della Salute. In questa legge, che quest'anno compie 20 anni, ci sono i capisaldi dell'assistenza ai celiaci in Italia: il diritto ai pasti senza glutine nelle strutture pubbliche, la formazione dei ristoratori e albergatori, i buoni per l'acquisto dei prodotti, la relazione annuale al parlamento, etc.

Questa è solo una parte delle nostre attività, cui si aggiunge la costante formazione dei ristoratori, il supporto alla classe medica, l'organizzazione di eventi scientifici, il finanziamento della ricerca, la formazione nelle scuole, etc. Quando qualcuno Ti dovesse mai chiedere: perché iscriversi o sostenere Aic, anche col 5x1000, sono queste le cose che puoi rispondere, senza temere smentita!

E oggi, nell'anno in cui la legge compie 20 anni, c'è purtroppo ancora molto da fare sia per i celiaci, sia per l'emersione delle diagnosi. C'è bisogno dell'impegno di tutti, di risorse, di volontari. C'è ancora tanto da fare, sia che tu voglia contribuire come volontario attivo, o sostenerci finanziariamente per consentirci di avviare nuove progettualità. Ti chiedo quindi di scrivermi ([presidente@aicliguria.it](mailto:presidente@aicliguria.it)) per sostenerci come meglio riterrai opportuno.

Grazie!

Francesco Caso

## IN UN ARTICOLO TUTTO IL PREZIOSO VALORE DI AIC

Tratto dal magazine Vita Ed. marzo 2025

Provate a fare senza

### La giornata di un celiaco se l'Aic non fosse mai esistita

Continua il nostro viaggio nella terra dei senza. Come sarebbe la quotidianità dei pazienti se non esistesse l'Associazione italiana Celiachia? Non avrebbero la certezza di poter contare su una politica sanitaria all'avanguardia, che oggi prevede un'ampia assistenza alla terapia e al follow up della diagnosi, la loro qualità della vita sarebbe molto inferiore e si troverebbero in un contesto di totale disinformazione

di Daria Capitani

Continua il nostro viaggio nella terra dei senza. L'abbiamo attraversata in un ampio approfondimento sul numero di marzo del nostro magazine. Che cosa significa vivere senza tutto ciò che il Terzo settore mette in campo ogni giorno? Rinunciare al sostegno ai bambini e ai ragazzi con genitori fragili o maltrattanti, all'accoglienza per le donne vittime di violenza, all'aiuto nella gestione della non autosufficienza, alla cultura e alla presenza di personale qualificato quando ci si trova nel sentiero per uscire da una dipendenza. Ci sono ambiti in cui è un'associazione a tenere in piedi un ecosistema di tutele, informazioni e reti fondamentali per un grande numero di persone. È il caso dell'Associazione italiana Celiachia, una realtà nata nel 1979 da un gruppo di genitori, medici e operatori sanitari che si trovavano ad affrontare le prime diagnosi in un contesto di totale assenza di conoscenze su questa patologia. In oltre 45 anni di attività, l'associazione ha contribuito a cambiare l'orizzonte dei pazienti nel momento esatto in cui scoprono la celiachia.

«Senza il lavoro di Aic, le persone celiache che vivono in Italia non avrebbero la certezza di poter contare su una politica sanitaria all'avanguardia, che oggi prevede un'ampia assistenza alla terapia e al follow up della diagnosi», spiega la presidente nazionale Rossella Valmarana. «Incontrerebbero difficoltà quotidiane e la loro qualità della vita sarebbe molto inferiore a quella raggiunta con il supporto dell'associazione». Non solo. «Si troverebbero a vivere in un contesto di totale disinformazione e mancanza di conoscenza sulla patologia».

### Un lavoro di advocacy fondamentale

Risale al 1982 il decreto che introduce una prima forma di assistenza ai celiaci, poi seguito dal decreto ministeriale dell'8 giugno 2001 (decreto Veronesi), che introduce i tetti di spesa suddivisi per sesso e classi di età e calcolati in base al fabbisogno energetico giornaliero. «Anche grazie all'associazione pazienti le persone con diagnosi di celiachia hanno diritto a un buono mensile per acquistare alimenti sostitutivi (che hanno ridotto o più spesso sostituito il glutine con altri cereali e ingredienti) in regime di gratuità fino a un tetto massimo di spesa», continua Valmarana. «Una tutela messa a rischio nel 2018, quando si prevedeva un taglio fino al 70% dei tetti di spesa poi attuato dal decreto ministeriale del 10 agosto ma in una percentuale molto ridotta e senza conseguenze per l'assistenza ai pazienti grazie al lavoro di advocacy di Aic».

Per osservare scenari diversi, basta guardare ad altri Paesi europei. «In molti non immaginano che, fatto salvo pochi casi particolari come la Norvegia, che prevede un contributo per gli adulti superiore ai 200 euro, in altri Paesi l'assistenza è ben più limitata, se non del tutto assente. Pensiamo ad esempio all'Olanda, dove la terapia è solo parzialmente deducibile dalle tasse o alla Spagna dove è previsto un saltuario contributo economico solo per la comunità autonoma dei Paesi Baschi, il resto del paese non prevede alcuna assistenza ai celiaci. Senza dimenticare che chi vive in Irlanda ha perso tutta l'assistenza nel 2012 e deve pagare di tasca propria la terapia, stessa cosa per chi vive in Finlandia e ha più di 16 anni».

### La sicurezza degli alimenti

Impegnata da sempre anche sul fronte della sicurezza degli alimenti, Aic ha seguito l'evoluzione della normativa sull'etichettatura, «fondamentale per i pazienti celiaci la cui terapia impone di escludere prodotti contenenti glutine per tutta la vita». Nel 2008 al Codex Alimentarius, per la prima volta, si superano le differenze sui limiti di glutine tra i vari paesi e viene definito il significato della dicitura «senza glutine» che da allora in poi identificherà alimenti con una concentrazione di glutine pari a 20 mg/kg = 20ppm. Il successivo Regolamento europeo 41/2009 consente di indicare in etichetta se un prodotto è idoneo al celiaco con la dicitura «senza glutine», se garantisce

quindi il limite di riferimento (20 mg/kg = 20ppm). «Nel 2013 il Regolamento 609/2013 abolisce i prodotti dietetici, equiparando gli alimenti destinati a un'alimentazione particolare agli alimenti comuni, mettendo a rischio le tutele dei celiaci in Italia. Soltanto grazie all'azione congiunta di Aic, Aipa e Ministero della Salute si arriverà alla definizione di "prodotto specificamente formulato per celiaci", che ha allontanato il rischio di considerare gli alimenti per celiaci al pari degli alimenti convenzionali, perdendo il fondamento dell'assistenza integrativa».

Oggi si continua a lavorare sul tema dell'etichettatura: «Aoecs, la Federazione europea di cui Aic fa parte, è impegnata a sollecitare il Codex Alimentarius affinché le nuove linee guida sull'etichettatura precauzionale degli allergeni, attualmente in esame per informare i pazienti della possibile presenza accidentale negli alimenti di allergeni e altre sostanze nocive per persone con intolleranze, tengano nella giusta considerazione anche le necessità dei celiaci, oltre che quelle dei pazienti allergici».

### Il diritto al pasto senza glutine

La celiachia è definita malattia sociale dalla legge quadro 123/2005 che prevede, tra le altre cose, un articolo che sancisce che "nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine". «Per fare un esempio, prima del 2005 i bambini celiaci non avevano diritto al pasto senza glutine in mensa ed erano esposti al rischio esclusione e disagio insieme alle loro famiglie», ricorda la presidente. «Anche su questo fronte la presenza dell'associazione è stata essenziale per raggiungere questo diritto, oggi dato per scontato, e per sensibilizzare sia gli istituti scolastici sia le aziende che si occupano di ristorazione collettiva».

Per chi opera nelle Forze Armate, l'associazione ha avuto un impatto sul futuro professionale: «Grazie ad Aic, dal 2015 le persone che ricevono una diagnosi di celiachia possono conservare la permanenza in servizio, mentre prima venivano riformate o spostate a mansioni civili, una direttiva del Ministero della Difesa disciplina la tutela dei celiaci già parte delle forze armate, affermando l'idoneità dei celiaci all'attività militare».

Per supportare pazienti e familiari nella gestione quotidiana della celiachia, Aic pubblica ogni anno il prontuario degli alimenti, un manuale che raccoglie circa 20mila prodotti reperibili sul mercato, inseriti dopo un accurato controllo degli ingredienti e dei processi produttivi, con l'obiettivo di facilitare la selezione degli alimenti idonei alla propria dieta tra quelli considerati a rischio. Ha ideato il sistema di concessione del marchio Spiga Barrata, massima garanzia di sicurezza e idoneità per le persone celiache, a cui oggi aderiscono tutte le associazioni della Federazione europea. Dalla fine degli anni '90, è attivo il programma Alimentazione Fuori Casa senza glutine, un network di oltre 4200 esercizi della ristorazione informati sulla celiachia che offrono prodotti e un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci.

### La ricerca scientifica

La presenza di un'associazione di riferimento ha permesso di destinare oltre 4,5 milioni di euro alla ricerca scientifica in Italia sulla celiachia finanziando progetti dedicati a genetica, immunologia, prevenzione e terapia di celiachia, dermatite erpetiforme e altre patologie correlate al glutine. «È grazie ad Aic se ogni anno si tiene il più grande evento scientifico nazionale sulla celiachia dedicato a medici e ricercatori e se vengono diffuse pubblicazioni, progetti e iniziative volte a formare e informare la classe medica con particolare attenzione al tema della diagnosi. Circa 400mila persone sono ancora in attesa della diagnosi: puntiamo a far emergere le diagnosi nascoste e a migliorarne i tempi, studiando sempre di più la sintomatologia non classica».

Rossella Valmarana, presidente nazionale Associazione italiana Celiachia.



## RELAZIONE ANNUALE AL PARLAMENTO SULLA CELIACHIA



Il Ministero della Salute ha pubblicato la Relazione al Parlamento sulla Celiachia – Anno 2023. La Relazione, introdotta dalla L. 123 del 2005, rappresenta il monitoraggio sulla patologia, le diagnosi, l’investimento dell’assistenza di cui all’art 4 (erogazione gratuita) e della formazione degli operatori della ristorazione ed è un aggiornamento degli aspetti regolatori e legislativi. In questa edizione si evidenziano i riferimenti alla L. 130/23 per lo screening pediatrico di diabete e celiachia.

Al seguente link è possibile consultare il documento completo

[https://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_3534\\_allegato.pdf](https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_3534_allegato.pdf)



**OPEN DAY AL LABORATORIO  
I PASTICCI DELLA TARTARUGA  
16 APRILE 2025 ORARIO POMERIDIANO  
Via Caffaro 12B – Genova**

La Cooperativa sociale “La Compagnia della Tartaruga” procede con la lentezza saggia che è propria della tartaruga, straordinario animale che li rappresenta in modo impeccabile. Assapora ogni passo, supera ogni ostacolo e raggiunge sempre nuovi meravigliosi obiettivi.

Dopo due anni dall’inaugurazione del B&B “La Sosta della Tartaruga”, è seguita, l’anno scorso, l’inaugurazione dello speciale laboratorio di pasticceria “I Pasticci della Tartaruga” completamente gluten free, che vede come protagonisti i giovani dipendenti portatori di sindrome di Down.

“I Pasticci della Tartaruga” è un progetto ambizioso che ha come parola d’ordine l’inclusione e la valorizzazione dei talenti dei ragazzi che fanno parte dello staff.

*Segnatevi in agenda questo bellissimo incontro che si terrà presso la loro sede in Via Caffaro 12B a Genova. Sarà un’occasione per conoscere i ragazzi e poter apprezzare il loro lavoro.*



## TI SEI RICORDATO DI RINNOVARE LA QUOTA ASSOCIATIVA ANNO 2025?



Anche grazie al tuo contributo, l'Associazione può garantire la realizzazione delle attività programmate per l'anno in corso.

Rinnovare è semplice, la quota di **euro 38.00** può essere versata secondo le seguenti modalità:

- **con bonifico** su Banco Posta - Cod. IBAN IT 58 I 07601 01400 000024436164
- **con versamento su c/c postale n° 24436164** intestato ad AIC Associazione Italiana Celiachia Liguria APS
- **con bonifico** su BANCO BPM - Cod. IBAN Cod. IBAN IT20G0503401428000000016100
- **con carta di credito** nell'apposita sezione relativa ai pagamenti on line presente sul nostro sito <https://liguria.celiachia.it/>
- **presso la nostra sede** di Genova Via della Libertà 17/1 negli orari di apertura della segreteria.

**Informiamo che, come ogni anno, dal 1° maggio l'accesso all'App AIC MOBILE è riservato ai soci in regola con la quota 2025**



## **ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI A.I.C. LIGURIA APS**

### **APPROVAZIONE DEL BILANCIO 2024**

**In prima e seconda convocazione l'assemblea verrà svolta in modalità telematica.**

1^ convocazione sabato 8 aprile 2025 ore 23.45

**II^ convocazione lunedì 10 aprile 2025 - ore 19.00**

#### **Ordine del Giorno**

- Approvazione Bilancio consuntivo 2024 e relative relazioni.
- Approvazione Bilancio preventivo 2025 e relative relazioni.
- Varie ed eventuali.

I documenti di bilancio saranno consultabili sul nostro sito <https://liguria.celiachia.it/>

**Di seguito dettagliamo il link per partecipare alla riunione**

**<https://meet.google.com/bnu-gbim-qcp>**

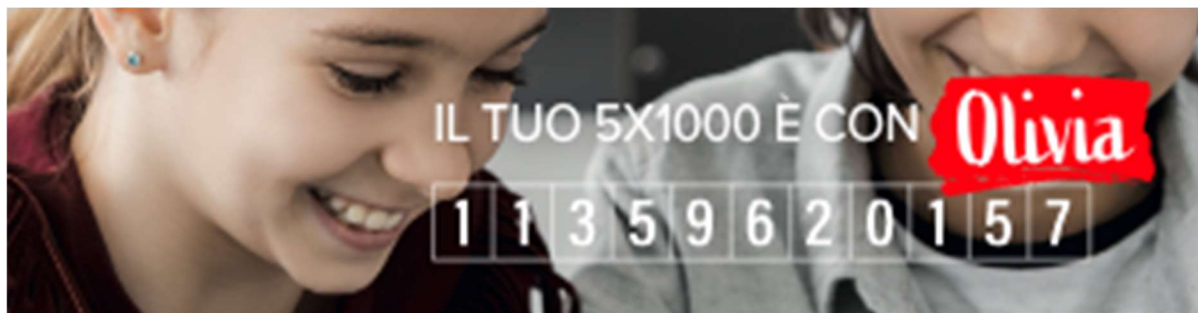
## SOSTIENI AIC CON IL TUO 5 X 1000

Grazie alla generosità di molti associati, abbiamo realizzato numerosi progetti finanziati dal 5x1000, tra cui:

- **Il Progetto “In fuga dal glutine”** dedicato alle scuole dell’infanzia e primarie. Uno strumento dedicato ad insegnanti e alunni per trasmettere loro non solo cosa sia la celiachia, ma in senso più ampio, l’educazione alla diversità.

- **Il Progetto “Alimentazione Fuori Casa”**, rivolto alla formazione di esercizi informati sulla celiachia che possano offrire un servizio sicuro. Tutti i locali che aderiscono al progetto partecipano a corsi e incontri teorico/pratici sulla celiachia, sulla cucina senza glutine e vengono periodicamente controllati tramite personale qualificato.

Nello stesso modo AIC organizza gratuitamente corsi rivolti a mense pubbliche, scolastiche e ospedaliere.



**Scegli AIC per il tuo 5x 1000**

**e ci permetterai di fare**

**sempre di più!!!**

**BENVENUTE NUOVE STRUTTURE!!!**

AIC Liguria ha come mission quella di allargare sempre di più la scelta di ristoranti dove l'utente celiaco può mangiare in sicurezza ciò che più gli piace.

Perciò è sempre un piacere accogliere nuove strutture che entrano nel network AFC!

**Old Wild West Porto Antico**

Via Magazzini del Cotone, 29 - 16128 Genova

**Qualità e Passione**

Via Giovanni Torti, 240/r - 16143 Genova

**Margherita E Le Sue Sorelle**

Via Montalbano, 69 - 16123 La Spezia

**PROGETTO "PORTA UN LOCALE"**

Hai mai pensato di chiedere ad un ristorante di entrare nel Network del progetto AFC?

Magari anche il ristorante sotto casa! Se il tuo ristorante preferito desidera ampliare la sua clientela, offrire un servizio altamente qualificato, entrare a far parte del Network di locali informati sul senza glutine, puoi suggerire loro di contattare la nostra segreteria o di scrivere direttamente una mail al Dottor Enrico Di Cino all'indirizzo [dietista@aicliguria.it](mailto:dietista@aicliguria.it) per avere informazioni e conoscere le date dei prossimi corsi. Il tuo aiuto può quindi aiutarci ad ampliare la catena di esercizi informati che possono garantire un servizio altamente qualificato e idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci.

**Per gli associati che desiderano collaborare, sono disponibili dei dépliant informativi del progetto AFC che potranno essere recapitati direttamente al loro indirizzo con spedizione postale. Per aderire scrivi a [segreteria@aicliguria.it](mailto:segreteria@aicliguria.it)**



Anche quest'anno torna l'appuntamento con la **Settimana della Celiachia**.

Tanti eventi speciali volti a sensibilizzare le persone sull'argomento e far conoscere la celiachia.

Tutte le info e gli aggiornamenti verranno comunicati con **un notiziario speciale dedicato** e saranno disponibili sul nostro sito <https://liguria.celiachia.it/> e nostri canali social.

Di seguito vi segnaliamo alcuni eventi già a calendario:

## CORSI DI CUCINA A GENOVA

**Sabato 10 maggio 2025**

**PRESSO LA SCUOLA DI CUCINA "Chef per Caso"**

**Via Milano 148 R - Genova**

AIC Liguria è lieta di poter organizzare per i propri associati, due corsi sulla cucina senza glutine con dimostrazioni pratiche di alcune delle lavorazioni più interessanti ed assaggio a prodotto finito.

I corsi sono a cura della scuola di cucina **"Chef per Caso"**.

Nella stessa giornata sono previsti due corsi. Al mattino ci dedicheremo a imparare tante ricette sfiziose, il corso del pomeriggio sarà invece dedicato a chi vuole imparare le tecniche di base degli impasti senza glutine, quindi suggerito in modo particolare ai nuovi iscritti.

dalle ore 10.00 alle ore 12.00 **"Ricette senza glutine della tradizione italiana"**

dalle ore 15.00 alle ore 17.00 **"Gli impasti di base"** dedicato specialmente ai nuovi iscritti.

Il costo di partecipazione è di **euro 15,00** a corso; per iscriversi al corso è richiesto di essere in regola con la quota 2025.

**Modalità di partecipazione:** prenotazione obbligatoria **entro il 07/05/2025** telefonando al numero 010 581899 negli orari di segreteria.

## AIC LIGURIA E MOG: una collaborazione per l'inclusione e la diffusione della cultura gluten free

La mission di AIC Liguria è quella di migliorare la quotidianità delle persone celiache e delle loro famiglie. A tale scopo è nata una collaborazione con la bellissima realtà del MOG di Genova, una location in pieno centro, perfetta per agevolare l'integrazione e la possibilità di divertirsi senza limitazioni dettate dalla dieta.

In occasione della Settimana della Celiachia, sono in calendario varie iniziative, in particolare vi segnaliamo:



### Corso di cucina senza glutine

20 maggio 2025 ore 18.30

Mog riserva con uno sconto del 10% agli associati di AIC Liguria in regola con la quota 2025 al momento della prenotazione. Per usufruire dello sconto è necessario telefonare in segreteria in orario d'ufficio.

Info al seguente link <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-i-panificati-senza-glutine-1307783368259?aff=oddtcreator>

**PRENOTAZIONI DISPONIBILI ENTRO IL 20/04/25**

**Stiamo lavorando su altre interessanti iniziative che ti  
verranno comunicate con il numero speciale della newsletter  
dedicato alla Settimana della Celiachia.**

**Continua a seguirci anche sui nostri social per  
aggiornamenti!!!**

**TUTTI A TAVOLA TUTTI INSIEME****SE SEI UN INSEGNANTE, GENITORE, EDUCATORE INTERESSATO...CHIEDI ALLA TUA SCUOLA DI ADERIRE!**

In occasione della Settimana Nazionale della Celiachia, AIC in collaborazione con i Comuni e le più importanti aziende della ristorazione collettiva, promuove l'iniziativa "Tutti a tavola, tutti insieme: le giornate del menu senza glutine": l'organizzazione di un pasto senza glutine per tutti nella mensa delle scuole dell'infanzia e primaria di tanti Comuni italiani.

Tutte le informazioni per l'adesione e il materiale dell'iniziativa sono disponibili al link

[https://www.settimanadellaceliachia.it/iniziativa/index.php?\\_gl=1\\*1ar8ny1\\*\\_up\\*MQ..\\*\\_ga\\*MTI4MzY5MTI1OC4xNzExNjExMjY4\\*\\_ga\\_HVDVMPNFZS\\*MTcxMTYxMTI2OC4xLjAuMTcxMTYxMTI2OC4wLjAuMA..](https://www.settimanadellaceliachia.it/iniziativa/index.php?_gl=1*1ar8ny1*_up*MQ..*_ga*MTI4MzY5MTI1OC4xNzExNjExMjY4*_ga_HVDVMPNFZS*MTcxMTYxMTI2OC4xLjAuMTcxMTYxMTI2OC4wLjAuMA..)

## SERVIZI DI CONSULENZA PER GLI ASSOCIATI

### CHIEDILO AL DIETISTA

Per avere informazioni su alimenti idonei, a rischio e vietati e sull'alimentazione senza glutine, AIC Liguria offre ai propri associati il servizio di consulenza dietetica a cura del **Dott. Enrico Di Cino**.

Potete mandare le vostre e-mail all'indirizzo di posta elettronica [dietista@aicliguria.it](mailto:dietista@aicliguria.it)

### CONSULENZA DIETETICA INDIVIDUALE



Servizio di consulenza dietetica a pagamento e su appuntamento, a cura delle dietiste che collaborano con AIC LIGURIA.

La consulenza prevede: valutazione nutrizionale e dietetica con anamnesi alimentare - stima degli introiti, delle abitudini alimentari, degli errori alimentari e dei fabbisogni energetici-elaborazione e

formulazione del piano terapeutico -percorso di educazione alimentare studiato in base alle abitudini alimentari e allo stile di vita del paziente.

I soci AIC in regola con la quota 2025 che presenteranno la tessera associativa potranno usufruire del 20% di sconto sia sulla prima visita che sulle visite successive come da convenzione.

Gli appuntamenti saranno definiti dalle Dottoresse in fase di prenotazione telefonica.

***Per il seguente servizio è necessario presentare prescrizione medica in carta bianca di "consulenza dietetica".***

Potete prenotare presso le seguenti sedi:

#### **IMPERIA e PROV.**

**Dott.ssa Laura Amoretti - Via XXV Aprile Imperia**

Riceve su appuntamento telefonando al numero 333/7959607

E-mail [dietistalauraamoretti@gmail.com](mailto:dietistalauraamoretti@gmail.com) - Sito web: [www.luradietistaimperia.com](http://www.luradietistaimperia.com)

**SAVONA e PROV.****Dott.ssa Roberta Ferraro - Via Biglino 8/12 - Carcare (SV)**

Riceve su appuntamento telefonando al numero 347/4133889

**GENOVA e PROV.****Dott.ssa Federica Cistaro - Via Pra' 79 - Genova Pra' (GE)**

Riceve su appuntamento telefonando al numero 339/8397814

*E-mail [federicacistaro.fc@gmail.com](mailto:federicacistaro.fc@gmail.com)***ZONA TIGULLIO****Dott.ssa Elena Dealberti - Piazza Nicoloso 8 - Recco (GE)**

Riceve su appuntamento telefonando al numero 348/5963549

**LA SPEZIA e PROV.****Dott.ssa Dietista Susanna Villa - Corso Roma - Levanto**

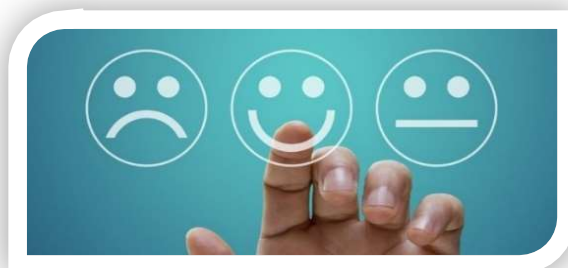
Riceve su appuntamento telefonando al numero 327 954 2263

*E-mail [info@susannasway.com](mailto:info@susannasway.com) - sito [www.susannasway.com](http://www.susannasway.com)***CONSULENZA PSICOLOGICA**

La Dottoressa Sara Padovano, Psicoterapia Cognitiva e Sessuologa, offre agli associati il proprio servizio di consulenza psicologica.

Per info e appuntamenti telefonare al numero 339/1512650 o scrivere a

[info@sarapadovano.com](mailto:info@sarapadovano.com)



## SAVE THE DATE

RIVAZZANO GLUTEN FREE DAY &  
WELLNESS FOOD 2025

sabato 7 e domenica 8 giugno 2025

Parco Brugnatelli – Rivazzano Terme (PV)



Siamo lieti di informare che AIC Lombardia organizza il "Rivanazzano Gluten free days & wellness food 2025". L'evento, alla sua quarta edizione, si svolgerà in due giornate totalmente dedicate al gluten free con la presenza di stand di varie aziende specializzate nel senza glutine, Food Truck anche del network, show cooking, corsi e contest di cucina, incontri con la dietista e molte altre attività ricreative.

Potete trovare tutte le info sulla pagina social dedicata all'evento

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100089538222671>



## PRONTUARIO E GUIDA AFC 2025

AIC Liguria da quest'anno non invierà più le copie cartacee del Prontuario e della guida Alimentazione Fuori Casa.

Se invece desideri ricevere le tue copie cartacee invia una mail a [soci@aicliguria.it](mailto:soci@aicliguria.it) entro il **30/04/2025** indicando nell'oggetto "**SCELGO COPIE CARTACEE**" e dettagliando nome, cognome dell'associato e specificando cosa desideri ricevere: Prontuario, Guida AFC o entrambi.

## SPORTELLO TELEFONICO E ACCESSO ALLA SEDE

L'accesso alla sede avviene su appuntamento da concordare telefonando allo 010/581899. Lo sportello telefonico della segreteria è disponibile per qualsiasi informazione nei seguenti orari:

da lunedì a venerdì 9.00 -13.00 e il martedì anche dalle 14.00 alle 16.30.

Puoi anche contattare la segreteria mandando una mail a [segreteria@aicliguria.it](mailto:segreteria@aicliguria.it)

**Associazione Italiana Celiachia Liguria APS**

**Sede Legale e Segreteria:**

**Via della Libertà, 17/1A - 16129 Genova**

**e-mail: [segreteria@aicliguria.it](mailto:segreteria@aicliguria.it); [soci@aicliguria.it](mailto:soci@aicliguria.it);**

### **SCRIVI AL PRESIDENTE**

Se hai delle idee, suggerimenti, opinioni, nuove attività da proporre manda una mail a [presidente@aicliguria.it](mailto:presidente@aicliguria.it);