

Notiziario 4/2026

EDITORIALE DEL PRESIDENTE FRANCESCO CASO

Care socie, cari soci,

quando mi capita di scrivere queste righe per la nostra newsletter, cerco sempre di trovare un filo che tenga insieme le tante notizie che stiamo per raccontarvi. Questa volta il filo, credo, è più semplice da individuare del solito: è la parola **comunità**, intesa nel senso più ampio che questo termine può avere — una comunità che cresce, che si allarga, che comincia persino a superare i confini nazionali.

Voglio partire da una lettera che ci ha colpito profondamente, e che troverete raccontata in questo numero. Un cittadino francese di Marsiglia, delegato territoriale dell'AFDIAG per il dipartimento del Vaucluse, ci ha scritto per raccontarci come, viaggiando in Italia - a Torino, Roma, Napoli, Firenze, Genova - abbia trovato nei ristoranti, nelle gelaterie, nelle pizzerie che aderiscono al nostro programma Alimentazione Fuori Casa un livello di accoglienza e di competenza che lo ha sinceramente colpito. Al punto da chiederci di diventare socio di AIC Liguria, pur vivendo a centinaia di chilometri da qui, e di aprire con noi un dialogo stabile tra le nostre due associazioni. Vi confesso che leggere queste parole mi ha reso orgoglioso, ma soprattutto mi ha ricordato una cosa importante: il lavoro quotidiano che facciamo - formare un ristoratore, verificare un locale, rispondere a una domanda al telefono, organizzare un corso - non resta mai dentro i confini della nostra regione. Costruisce, passo dopo passo, un modello che altri Paesi guardano con interesse. Questo è merito di ogni singolo socio, di ogni volontario, di ogni ristoratore che ha scelto di formarsi con noi: è il vostro lavoro, prima ancora che il nostro.

Una rete che continua a crescere, non per caso ma per metodo

Questa fiducia che arriva da fuori regione - e ora anche da fuori confine - non nasce dal nulla. Nasce da un metodo che portiamo avanti con costanza: la formazione. Il 28 settembre a Savona, in collaborazione con Regione Liguria e Università degli Studi di Genova, abbiamo organizzato un nuovo corso gratuito del Progetto Formativo Regionale sulla Celiachia, rivolto a titolari, cuochi e responsabili di sala dei pubblici esercizi. È esattamente questo lavoro capillare, corso dopo corso, che ci permette oggi di accogliere nel network AFC tredici nuove strutture, da Diano Marina alla Spezia, passando per Celle Ligure, Alassio, Sestri Levante, Sarzana: bagni marini, pizzerie, ristoranti, caffetterie che scelgono di offrire un servizio senza glutine sicuro e competente. Ogni nuova insegna che entra in questa rete è una porta in più che si apre per chi convive ogni giorno con la celiachia, ed è anche - come ci scriveva il nostro amico francese - un tassello che rafforza l'immagine dell'Italia, e della Liguria in particolare, come territorio accogliente.

Il lato clinico non è mai secondario

Ma la nostra missione non si esaurisce nella sala di un ristorante. Il 28 ottobre, a Genova, organizzeremo un evento formativo ECM dedicato ai Medici di Medicina Generale e ai Pediatri di Libera Scelta, sugli aggiornamenti clinici e organizzativi del percorso diagnostico-terapeutico-assistenziale regionale per la celiachia. È un impegno che finanziamo interamente con i fondi del 5x1000 che voi, e tante altre persone, ci destinate ogni anno: un modo concreto per dirvi che ogni euro che ci affidate torna al territorio sotto forma di competenza medica aggiornata; quindi, di diagnosi più tempestive e di un percorso di cura più solido per chi convive con questa condizione.

Non solo formazione: anche convivialità e sostegno quotidiano

Accanto a questi impegni più "istituzionali", non dimentichiamo mai la parte più calda della vita associativa. Il 21 novembre, alla scuola di cucina Chef per Caso a Genova, organizziamo due corsi pratici sulla cucina senza glutine - uno dedicato ai doni natalizi, l'altro, pensato apposta per i nuovi iscritti, alle basi degli impasti senza glutine. E restano sempre attivi, per chi ne ha bisogno, i nostri servizi di consulenza dietetica e psicologica: perché sappiamo bene che la celiachia non è solo una questione di lista di alimenti concessi o vietati, ma tocca il benessere delle persone nella sua interezza, e vogliamo che i nostri soci trovino in AIC Liguria un punto di riferimento su entrambi i fronti.

Uno sguardo avanti

Chiudo questo editoriale con un pensiero che nasce proprio dalla lettera con cui ho iniziato. Se un cittadino francese, dall'altra parte del confine, guarda al nostro lavoro come a un modello da studiare e da cui imparare, è perché in questi anni abbiamo scelto di lavorare con serietà, con metodo, senza mai accontentarci. Continueremo su questa strada: più formazione, più locali sicuri, più medici aggiornati, più momenti di incontro reale tra di noi. E, chissà, magari nei prossimi mesi vedremo nascere anche i primi frutti concreti di questo dialogo con l'associazione francese: un ponte tra le nostre due comunità che, se costruito bene, potrà arricchire entrambe.

Come sempre, questa associazione siete voi. Se avete idee, proposte, suggerimenti scrivetemi pure direttamente a presidente@aicliguria.it. Vi leggo sempre con piacere ed attenzione.

Restate sempre vicini all'Associazione!

Con affetto e riconoscenza.



Dalla Francia ci guardano con interesse: una testimonianza che ci rende orgogliosi

Un cittadino francese residente a Marsiglia, che vive la celiachia in prima persona, ci ha scritto per raccontare la sua esperienza in Italia.

Nei suoi viaggi ha apprezzato la qualità dell'accoglienza e il lavoro di AIC, in particolare nel programma Alimentazione Fuori Casa.

Le sue parole, frutto di esperienze dirette in ristoranti e strutture italiane, ci confermano che l'impegno quotidiano viene riconosciuto anche oltre i confini nazionali.

Condividiamo la sua testimonianza perché esprime con autenticità il valore del lavoro svolto ogni giorno a favore delle persone celiache.

Gentile Presidente,

vivo a Marsiglia, nel sud della Francia, e sono affetto da celiachia.

Da alcuni mesi sono anche il delegato territoriale dell'AFDIAG (Association Française des Intolérants au Gluten) per il dipartimento francese del Vaucluse, il cui capoluogo è Avignone. Il territorio comprende anche città come Orange, Carpentras, Cavaillon e Pertuis ed è situato tra Marsiglia e la Valle del Rodano.

Nel corso dell'ultimo anno ho trascorso diverse settimane in Italia, in particolare nel Val di Susa et a Torino, Roma, Napoli, Firenze e Genova. Ho potuto constatare personalmente l'altissimo livello di qualità del lavoro svolto dall'AIC e del programma Alimentazione Fuori Casa.

Sono rimasto sinceramente colpito dall'accoglienza riservata alle persone celiache nei ristoranti, nelle gelaterie, nelle pizzerie e negli alberghi italiani. Questa esperienza mi ha convinto che il modello sviluppato dall'AIC rappresenta un esempio di riferimento in Europa.

Per questo motivo desidererei aderire ad AIC Liguria, anche se risiedo in Francia.

Vorrei inoltre conoscere meglio il funzionamento della vostra associazione regionale, le attività rivolte ai soci, la formazione degli operatori della ristorazione e le iniziative di sensibilizzazione che organizzate.

Il mio obiettivo è duplice: da un lato sostenere concretamente l'AIC diventandone socio; dall'altro creare, nel tempo, un dialogo e uno scambio di esperienze con la vostra associazione, nell'interesse delle persone celiache dei nostri due Paesi.

Vi ringrazio fin d'ora per l'attenzione e vi porgo i miei più cordiali saluti.

Jérôme

Attività in corso: formazione, corsi e convegni

AIC Liguria continua a promuovere iniziative concrete per migliorare la qualità della vita delle persone celiache e sensibilizzare il territorio. Ecco le attività in corso e come puoi contribuire anche tu!

XXXIII CONGRESSO NAZIONALE SIGENP NAVIGARE L'INNOVAZIONE IN GASTROENTEROLOGIA PEDIATRICA: IL BAMBINO AL CENTRO



Anche AIC Liguria sarà presente al **XXXIII Congresso Nazionale SIGENP 2026**, in programma a Genova dal **24 al 26 settembre 2026** presso il Centro Congressi Porto Antico – Magazzini del Cotone.

Un appuntamento di rilievo nazionale, dedicato al tema **“Navigare l’innovazione in gastroenterologia pediatrica: il bambino al centro”**, che riunirà professionisti e specialisti per condividere aggiornamenti, prospettive e nuove evidenze in gastroenterologia, epatologia e nutrizione pediatrica.

Tutte le info al seguente link <https://sigenp.congressonazionale.com/#x1>

Progetto Formativo programma AFC: Corsi per ristoratori sulla Cucina Senza Glutine

Partecipa al Corso per operatori del settore alimentare sulla cucina senza glutine nell'ambito del programma Alimentazione Fuori Casa.

In questo modo potrai:

- Ampliare la tua clientela
- Offrire un servizio altamente qualificato
- Entrare a far parte del Network di locali informati sul senza glutine
- Essere inserito nella App "AIC Mobile" scaricabile gratuitamente per la ricerca dei locali che offrono senza glutine nelle guide cartacee e online.

Il corso viene riconosciuto, ai sensi della normativa regionale, come formazione avanzata sul senza glutine, inoltre permette di accedere al progetto AFC dell'Associazione Celiachia.



Prossime date in modalità ONLINE:

- ◆ martedì 22/09/2026 – ore 09:00-13:00
- ◆ lunedì 19/10/2026 – ore 09:00-13:00



Formazione per professionisti della ristorazione



Corso teorico-pratico con attestato valido per la delibera regionale



Per un'accoglienza sicura

Iscriviti ora mandando una mail a dietista@celiachia.liguria.it oppure consulta il nostro sito per tutte le info al seguente link: <https://liguria.celiachia.it/2026/09/02/corso-per-operatori-del-settore-alimentare-sulla-cucina-senza-glutine-2026-date-disponibili-2/>

Invitiamo tutti gli associati a mobilitarsi: informate ristoranti, bar, pizzerie e locali che potrebbero essere interessati a partecipare. La vostra voce è fondamentale per costruire una rete sempre più ampia e consapevole.

Progetto Formativo Regionale sulla Celiachia **Formazione gratuita per ristoratori a Savona**

Progetto formativo regionale celiachia



Con molto piacere si comunica la nuova data del corso gratuito organizzato nell'ambito del "Progetto Formativo Regionale Celiachia" in collaborazione con Regione Liguria, Università degli studi di Genova e AIC Liguria.

IL CORSO IN OGGETTO È RIVOLTO ESCLUSIVAMENTE AI RISTORATORI O ADDETTI DELLA RISTORAZIONE.

Data e orario:

28/09/2026 - 09:00 - 13:30

Sede del corso:

Aula Magna di Confcommercio
Torre Vespucci, Corso Ricci 14 Savona

Destinatari:

Ai fini dell'erogazione del servizio senza glutine è necessaria la formazione per le seguenti

figure: **titolare, responsabile di produzione/cuoco e il responsabile di sala o banconista** (qualora non coincidessero con il titolare della struttura) – anche al fine di aderire al progetto AFC dell'Associazione Italiana Celiachia.

La partecipazione al corso è libera a tutte le strutture, ai sensi della Normativa Regionale (D.G.R 332/2015);

Invitiamo tutti gli associati a mobilitarsi: informate ristoranti, bar, pizzerie e locali che potrebbero essere interessati a partecipare. La vostra voce è fondamentale per costruire una rete sempre più ampia e consapevole.

Tutte le info e le modalità di iscrizione sono presenti al seguente link:

<https://liguria.celiachia.it/evento/corso-gratuito-progetto-formativo-regionale-celiachia-28-settembre/>

Formazione ECM sul PDTA Celiachia: un impegno concreto di AIC Liguria con i fondi 5×1000

Mercoledì 28 ottobre 2026, a Genova, si terrà l'evento formativo "Aggiornamenti clinici e organizzativi nel PDTA regionale per la celiachia in Liguria", un appuntamento dedicato ai professionisti che operano nel percorso diagnostico-terapeutico-assistenziale regionale.

L'iniziativa è interamente finanziata da AIC – Associazione Italiana Celiachia Liguria APS, grazie ai fondi del 5×1000, con l'obiettivo di sostenere una formazione qualificata e aggiornata per i Medici di Medicina Generale e i Pediatri di Libera Scelta.

Direzione del corso:

- Angela Calvi
- Marco Crocco
- Paola Romagnoli

Sede dell'evento:

Ordine Provinciale dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri di Genova
Piazza della Vittoria, 12 – 16121 Genova

Accreditamento e destinatari:

L'evento è accreditato per 50 partecipanti ed è rivolto a:

Medici Chirurghi nelle discipline pertinenti - Medici di Medicina Generale - Pediatri di Libera Scelta

L'incontro offrirà una panoramica aggiornata sugli aspetti clinici e organizzativi del PDTA regionale, con particolare attenzione alle evidenze più recenti e alle modalità operative condivise sul territorio ligure.

Invitiamo le famiglie a informare il proprio medico generico e/o il pediatra del convegno, così da favorire la loro partecipazione, così importante per avere un confronto aggiornato sulle tematiche trattate, particolarmente rilevanti per la salute e il benessere dei bambini.



Per tutte le info consultate il nostro sito al seguente link:

<https://liguria.celiachia.it/evento/aggiornamenti-clinici-ed-organizzativi-nel-pdta-regionali-per-la-celiachia-in-liguria/>

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!

Elenchiamo di seguito le 14 nuove strutture entrate:

Bagni Kursaal - V.le Torino, 9 - 18013 Diano Marina (IM) 0183.407308

Bagni Lido - L. mare Crocetta, 1 - 17015 Celle Ligure (SV) 019.990934

Pizza Dante Pausa e Asporto - C.so Dante Alighieri, 62 - 17021 Alassio (SV) 393.1049400

Bagni Canun - SS 1, km 583 - 17042 Bergeggi (SV) 019.859619

Bagni Antonio - Pass. C. Colombo, - 17053 Laigueglia (SV) 339.1077268

Bagni Ceriale - L.mare Armando Diaz, snc - 17023 Ceriale (SV) 0182.930257

Bagni Lido Moderno - SS1 Via Aurelia, 1 - 17024 Varigotti (SV) 019.698772

Bagni Finalpia - Via Aurelia, - 17024 Finale Ligure (SV) 019.601227

Bagni Samoa - L.mare Armando Diaz, - 1720 Ceriale (SV) 333.9829295

Tosca - Waterfront Mall - P. le Kennedy, 1- 16129 Genova (GE) 010.8609121

Caffetteria San Giorgio - Waterfront Mall - P. le Kennedy, 1 - 16129 Genova (GE) 389.1627645

Gusto Sano - P.zza Aldo Moro, 5 - 16039 Sestri Levante (GE) 0185.699656

Ristorante Rondò - Via Rossi, 28 - 19038 Sarzana (SP) 018.7958464 / 351.2056178

Antica Osteria dei Camalli - Via A. Manzoni, 45 - 19121 La Spezia (SP) 0187.301669



CORSI DI CUCINA A GENOVA

Sabato 21 NOVEMBRE 2026

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”**.

Al mattino Donatella proporrà nuove ricette per preparare dei deliziosi doni natalizi, 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 *“La Magia dei Doni Golosi: ricette senza glutine per sorprendere a Natale”*

dalle ore 15.00 alle ore 17.00 *“Impasti di Festa: le basi senza glutine per creare il Natale”*
consigliato 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 2026.

Modalità di partecipazione: prenotazione obbligatoria **entro il 19/11/2026** telefonando al numero 010 581899 negli orari di segreteria.

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

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 - Sito web: www.lauradietistaimperia.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

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

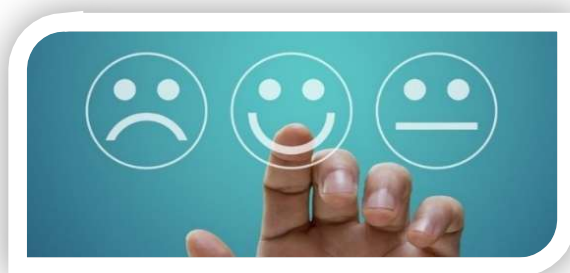
E-mail info@susannasway.com – sito www.susannasway.com

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



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

Associazione Italiana Celiachia Liguria APS

Sede Legale e Segreteria:

Via della Libertà, 17/1A - 16129 Genova

e-mail: segreteria@aicliguria.it; soci@aicliguria.it;

SCRIVI AL PRESIDENTE

Se hai delle idee, suggerimenti, opinioni, nuove attività da proporre manda una mail a presidente@aicliguria.it;