

La dieta senza glutine, condotta con rigore, è quindi l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute. Ma la completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare, in quanto i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari ed il rischio di contaminazione accidentale da glutine è spesso presente nei processi di lavorazione dell'industria alimentare.

Il glutine è un complesso proteico. La prolamina è una delle frazioni proteiche che costituiscono il glutine ed è la responsabile dell'effetto tossico per il celiaco.

La prolamina del frumento viene denominata gliadina, mentre proteine simili, con il medesimo effetto sul celiaco, si trovano anche in orzo, segale, farro, spelta, kamut, triticale ed avena.

Un alimento, per poter essere definita "senza glutine" non deve contenere più di 20 ppm (20 mg/Kg) di glutine. Tale limite, da sempre sostenuto da AIC e dal Ministero della Salute italiano, è stato recentemente accolto anche dal Codex Alimentarius dell'ONU, la massima autorità mondiale in tema di sicurezza degli alimenti, e ribadito dalla Commissione Europea, tramite il Regolamento 41/2009.

Particolare attenzione va posta nel consumo di prodotti trasformati (sia prodotti confezionati, come gelati, salumi, ecc., sia piatti e prodotti della ristorazione) che possono contenere glutine non solo come ingrediente (che comunque le norme sull'etichettatura alimentare impongono di evidenziare in etichetta), ma anche per contaminazione crociata (tra alimenti diversi) o ambientale (ad esempio per la produzione in ambienti dove si lavorano anche sfarinati), per cui non è obbligatorio riportare avvertimento sulle etichette dei prodotti. Per aiutare i celiaci nella scelta di alimenti sicuri per la propria dieta, l'AIC realizza ogni anno un elenco di prodotti confezionati garantiti "senza glutine" dalle aziende il Prontuario degli Alimenti e ha realizzato un progetto di formazione e monitoraggio di esercizi della ristorazione e ricettivi (network Alimentazione Fuori Casa AIC) che offrono pasti senza glutine per i celiaci.

In particolare oltre al progetto Prontuario, AIC da una decina di anni concede il marchio Spiga Barrata, ad ulteriore e massima garanzia di sicurezza per il celiaco.

#### L' ABC della dieta del celiaco

La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare in quanto i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari ed il rischio di contaminazione accidentale da glutine è spesso presente nei processi di lavorazione dell'industria alimentare.

Le Associazioni dei pazienti celiaci hanno quindi redatto apposite liste suddividendo le categorie di alimenti in: alimenti "permessi" (sempre idonei al celiaco, di qualsiasi marca o produttore), alimenti "vietati" (che il celiaco non deve mai consumare), alimenti "a rischio" per cui è necessario verificare caso per caso l'ingrediente e il processo produttivo per poter escludere la presenza di glutine.

La definizione di queste liste è basata su valutazioni dell'ingrediente e dei processi produttivi, svolte in collaborazione con aziende, esperti del settore, associazioni di categoria, e sulla normativa specifica di settore. Nel processo di valutazione del rischio, infatti, il prodotto alimentare va inteso nella sua totalità come costituito non solo dall'ingrediente, ma anche dai processi e dai trattamenti che ha subito e dal sistema di gestione e controlli cui è sottoposto.

Per le categorie di alimenti "a rischio" AIC pubblica ogni anno il Prontuario AIC degli Alimenti, che riporta categoria per categoria (gelati, salumi, salse, ecc) quei prodotti che le aziende garantiscono come "gluten free" con la consulenza e supervisione dell'AIC.

**Alimenti permessi:** alimenti che possono essere consumati liberamente, in quanto naturalmente senza glutine o appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i celiaci, poichè nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione crociata.

I prodotti naturalmente senza glutine sono gli alimenti che non contengono glutine e non sono stati trasformati, es. riso, mais, carne, pesce, latte, uova, legumi (piselli, fagioli, ceci, soia ecc.), verdura, frutta, utilizzati tal quali I semilavorati o derivati divengono prodotti alimentari a rischio di contaminazione, esempi: farina di riso e mais, latte in polvere: a questi, tra gli alimenti &quot;permessi&quot; si aggiungono quegli alimenti appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i celiaci, poichè nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione crociata o ambientale (es. formaggi tradizionali, tonno in scatola o passata di pomodoro).

Questi prodotti non sono inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti.

**Alimenti a rischio?:** alimenti che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 ppm o a rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare l'ingredientistica ed i processi di lavorazione (gelati, salumi, piatti pronti, sughi pronti, salse, caramelle, ecc.). Per poter avere dei prodotti idonei al consumo dei celiaci è necessario che le aziende produttrici applichino un corretto piano di controllo delle materie prime e del prodotto finito; inoltre occorre monitorare costantemente il processo produttivo, gli ambienti di lavoro, le attrezzature, gli impianti e gli operatori.

Tutto questo diventa ancora più importante se si considera che possono verificarsi, durante le produzioni, pericolosi fenomeni di contaminazione crociata da glutine. Così, estremizzando, può accadere (soprattutto per alcune categorie di prodotti come gli sfarinati) che da un ingrediente naturalmente privo di glutine (ad esempio i chicchi di riso) si ottenga un prodotto finito (amidi, farine, fecole, ecc.) contaminato. Se, ad esempio, nel medesimo molino viene lavorata anche del frumento o un altro cereale proibito, sussiste un forte rischio di contaminazione dei prodotti finiti, per presenza di glutine negli ambienti di lavoro e nei sistemi di trasporto utilizzati.

Per questo motivo alcuni prodotti, anche se preparati o derivati con ingredienti naturalmente privi di glutine, sono considerati alimenti a rischio e quindi sono inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti.

**Alimenti vietati:** alimenti che contengono glutine e pertanto non sono idonei ai celiaci. Tali alimenti, ovviamente, non sono inseriti nel Prontuario: pane, pasta, pizza, biscotti e prodotti da forno dolci e salati convenzionali.

**I prodotti dietetici senza glutine:**

sono i cosiddetti &quot;sostitutivi&quot;, alternative di alimenti che contengono il glutine come ingrediente caratterizzante. In pratica, sono gli alimenti alternativi o sostitutivi di quelli &quot;vietati&quot;: pane senza glutine, pasta senza glutine, pizza senza glutine, biscotti e prodotti da forno dolci e salati senza glutine. Questi prodotti sono alimenti dietetici che rientrano in una particolare normativa che comporta specifiche autorizzazioni alla produzione ed alla vendita da parte del Ministero della Salute.

I prodotti dietetici senza glutine sono gli unici che rientrano nel regime di erogazione gratuita da parte del Sistema Sanitario Nazionale.

LA CELIACHIA A TAVOLA

Attualmente il mercato della ristorazione e delle gelaterie presenta un'offerta limitata per i celiaci a causa di una scarsa informazione rispetto alla diffusione della patologia.

Se si pensa che i celiaci sono circa l'1% della popolazione (almeno 500.000 in Italia) si comprende come non solo manchino ancora tante diagnosi (ad oggi sono stati diagnosticati circa 85.000 soggetti), ma anche che una corretta conoscenza delle problematiche ad essa connesse, in particolar modo relative alla dieta senza glutine, da parte di tutti gli operatori del settore ristorativo, possa contribuire a ridurre notevolmente il disagio sociale che il celiaco vive quotidianamente offrendo parallelamente un'occasione di ampliamento della propria clientela. La celiachia rappresenta quindi per la ristorazione:

- \* una sfida,
- \* un valore commerciale,
- \* ma anche un forte impegno etico e anche di deontologia professionale nel volersi impegnare a soddisfare le esigenze di tutti i propri potenziali clienti .

#### La dieta senza glutine

La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare, in quanto i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari ed il rischio di contaminazione accidentale da glutine è spesso presente nei processi di lavorazione dell'industria alimentare.

AIC distingue quindi tra:

- \* alimenti che possono essere consumati liberamente, in quanto naturalmente privi di glutine (frutta e verdura tal quali, carne e pesce non lavorati, cereali in chicchi, ecc.) o appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i celiaci, poichè nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione crociata.
- \* alimenti che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 ppm o a rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare l'ingredienteistica ed i processi di lavorazione (alcuni esempi: salumi, gelati, salse, sughi pronti, farine)\*\*.
- \* alimenti vietati: alimenti che contengono glutine e pertanto non sono idonei ai celiaci (pasta, pane, pizza e tutti i prodotti da forno che convenzionalmente contengono glutine).

**
----

Per offrire supporto nell'identificazione dei prodotti idonei a
---

Per poter offrire un pasto, una pizza o un gelato senza glutine non è però sufficiente utilizzare gli ingredienti "giusti", ma è necessario prestare particolare attenzione nell'evitare la contaminazione degli ingredienti o dei piatti senza glutine. La concentrazione massima di glutine oltre la quale un alimento diventa tossico per il celiaco è infatti 20 mg/Kg (20 ppm: parti per milione). Questo significa che anche una briciola di pane convenzionale può bastare a contaminare un piatto senza glutine. Particolari accortezze andranno quindi poste in tutte le fasi di produzione dei pasti gluten free: dalla selezione degli ingredienti, al loro stoccaggio, dalla preparazione dei pasti, alla loro somministrazione, ponendo particolare attenzione alla formazione del personale non solo addetto alla preparazione dei pasti, ma anche al servizio di sala.

#### I PROGETTI AIC

Il marchio Spiga Barrata

Il marchio Spiga Barrata, di proprietà dell'AIC (registrato nel 1995), è costituito da un disegno di fantasia richiamante una spiga di grano tagliata da un segmento ed è per il consumatore

celiaco simbolo di identificazione immediata di sicurezza ed idoneità alla propria dieta. Il marchio Spiga Barrata viene rilasciato da AIC secondo una procedura analoga alla certificazione di prodotto agro-alimentare in riferimento ai requisiti riportati nel Disciplinare per la concessione del marchio Spiga Barrata.

Oltre ai prodotti dietetici per celiaci, anche tutti i prodotti del libero commercio che possano essere garantiti con un contenuto di glutine < 20 ppm possono riportare il marchio Spiga Barrata.

#### I requisiti di concessione

Il Disciplinare AIC per la concessione del marchio Spiga Barrata riporta una serie di criteri che vanno soddisfatti per poter ottenere la concessione d'uso del simbolo. Questi criteri riguardano sia l'ingredientistica sia i processi produttivi e le procedure di qualifica dei fornitori, di controllo delle materie prime, di addestramento del personale e di pulizia/sanificazione. Il piano di autocontrollo deve comprendere &quot;analisi di rischio relativamente al pericolo di presenza accidentale di glutine nel prodotto finito. Una prima visita ispettiva di concessione e, poi, visite annuali di sorveglianza, vengono svolte da personale specializzato presso i siti produttivi dell'azienda.

Il marchio Spiga Barrata è ad oggi riportato sull'etichetta di sempre più numerosi prodotti alimentari e rientra in un insieme più vasto di progetti che AIC ha attivato per favorire una sempre migliore qualità della vita dei soggetti celiaci e delle loro famiglie.

#### Rassicurazione positiva per il consumatore

Per il consumatore celiaco, il marchio Spiga Barrata rappresenta un indicatore decisivo e di impatto immediato di sicurezza ed idoneità del prodotto alla propria dieta. In particolare, il simbolo della Spiga Barrata diventa importante qualora ci sia il bisogno di veicolare l'informazione 'positiva' che un prodotto è senza glutine. In altre parole, e l'opposto dell'etichettatura degli allergeni, per cui gli alimenti contenenti glutine devono evidenziare tale ingrediente in etichetta, con un valore 'negativo' per il celiaco che non può consumare il prodotto.

#### Come si può utilizzare il Marchio?

Il simbolo è concesso da AIC in concessione d'uso non esclusiva normalmente per tre anni, rinnovabile ad ogni scadenza per il triennio successivo. Una volta ottenuta la concessione, il simbolo potrà essere utilizzato sui packaging e su pubblicazioni/pubblicità inerenti i prodotti certificati. Tutti i prodotti a marchio Spiga Barrata vengono pubblicati sul nostro sito, alla pagina: <http://www.celiachia.it/dieta/marchio/aziende-prodotti.aspx>, sul Prontuario AIC degli Alimenti e su Celiachia Notizie, house organ quadrimestrale di AIC, distribuito a tutti i nostri più di 56.000 associati.

#### Quali Aziende possono aderire al progetto?

Oltre ai prodotti dietetici per celiaci, anche tutti i prodotti del libero commercio che possano essere garantiti con un contenuto di glutine < 20 ppm possono riportare il marchio Spiga Barrata. Questo significa che ad essi potrà accedere non solo il celiaco, ma tutta la famiglia, con la creazione di un indotto non indifferente di potenziali consumatori di prodotti a marchio Spiga Barrata.

Tutti i prodotti a Marchio Spiga Barrata, inoltre, vengono automaticamente inseriti nel Prontuario

AIC degli Alimenti.

Sostenere AIC nel migliorare il servizio offerto ai celiaci

Alle aziende aderenti al progetto viene richiesto un contributo economico sulla base del numero di prodotti e di stabilimenti produttivi. Questo contributo è essenziale, oltre che per coprire i costi interni di AIC relativi a questo progetto, per il finanziamento di tutti gli altri progetti che AIC quotidianamente segue per migliorare la qualità di vita dei celiaci, per sensibilizzare società ed istituzioni ed aumentare il numero di diagnosi. Questo significa un sostegno diretto alla nostra Associazione e un grande valore aggiunto in termini di immagine per le Aziende.

Il Prontuario AIC degli Alimenti

E' una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche quei prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

L'edizione corrente vanta 400 Aziende operanti in tutte le aree del mercato alimentare, presenti con più di 10.000 prodotti reperibili sui mercati e viene stampata in circa 90.000 copie.

Le aziende produttrici che aderiscono e concorrono con le loro risposte alla stesura dell'elenco, dichiarano l'idoneità dei loro prodotti ad essere consumati anche dai celiaci (in quanto il glutine eventualmente presente è sempre inferiore a 20 ppm) e ciò tenendo conto non solo degli ingredienti, ma anche delle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di produzione (stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc.). Al Prontuario AIC possono aderire tutte le aziende produttrici o distributrici a proprio marchio di prodotti del libero commercio idonei per il celiaco, oltre che le aziende di prodotti dietetici senza glutine

Come si può aderire al Prontuario?

Le aziende devono compilare e sottoscrivere per ogni singolo prodotto un questionario, appositamente predisposto dall'AIC, nel quale forniscono informazioni non solo su tutti gli ingredienti, ma anche sulle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di produzione. Le schede sono poi controllate e valutate dal Team AIC Prontuario, composto da specialisti nel campo della sicurezza alimentare. Vengono poi effettuate analisi a campione di quantificazione del glutine sui prodotti.

Maggior visibilità

Il progetto Prontuario AIC degli Alimenti offre grande visibilità alle Aziende. Viene, infatti, distribuito, con una tiratura di circa 100.000 copie a: soci AIC (più di 56.000), medici, dietisti, farmacisti, ristoranti, pizzerie, alberghi, Bed & Breakfast, gelaterie, servizi di ristorazione collettiva, aziende alimentari e della GDO.

E' inoltre presente una versione on-line:

<http://www.celiachia.it/dieta/prontuario/prontuario-online.aspx>

ed una versione per mobile phone (palmare):

<http://www.celiachia.it/dieta/prontuario/prontuario-mobile.aspx>

Quali Aziende possono aderire al progetto

Al Prontuario AIC possono aderire anche tutte le aziende produttrici o distributrici a proprio marchio di prodotti del libero commercio idonei per il celiaco. Questo significa che ad essi potrà accedere non solo il celiaco, ma tutta la famiglia.

## Il progetto

### Alimentazione Fuori Casa AIC

Il Progetto Alimentazione Fuori Casa AIC nasce dall'esigenza di creare una catena di esercizi informati sulla celiachia che potessero offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci.

Il Progetto Ristorazione (Ristoranti, Pizzerie, Trattorie, Osterie, Alberghi, Hotel, Summer Camp, Case vacanze, Bar/Tavola Calda, Paninoteche, Pub, Creperie, Enotecche, Catering, Sale Ricevimenti) prevede un corso base sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine corredato dal rilascio di materiale didattico. Il corso comprende una parte teorica, durante la quale si acquisiscono conoscenze sull'aspetto medico della celiachia, su come riconoscere gli alimenti "permessi", "vietati" e "a rischio" e sulle procedure per la preparazione di un prodotto idoneo al celiaco, ed una parte pratica, che illustra le caratteristiche tecnologiche dei prodotti base senza glutine, come farine e pasta; un completamento formativo che avviene tramite successivi incontri presso l'esercizio, dove l'AIC offre la propria consulenza, ad esempio nella definizione del menu o per identificare le modalità di stoccaggio e le aree dove preparare i pasti gluten free;

controlli periodici da parte di AIC; utilizzo esclusivo di prodotti naturalmente senza glutine, dietetici con notifica ministeriale, inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti senza glutine del Ministero della Salute e/o prodotti presenti nel Prontuario degli Alimenti AIC, edizione corrente e si formalizza nell'impegno da parte del ristoratore/esercente a garantire la NON contaminazione da glutine del processo di lavorazione sino:

- al servizio a tavola della pietanza (Progetto Ristorazione)
- alla distribuzione del gelato (Progetto Gelaterie)
- al servizio a tavola della colazione (Progetto B&B, Hotel e Bar)

Del Progetto AFC fanno parte anche:

Progetto Gelaterie

Progetto Colazione

Progetto B&B

Progetto Barca a Vela

Progetti Speciali (Alimentazione in Viaggio, Crociere, Grom Gelaterie, Vending).

**IL REGISTRO NAZIONALE DEI PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE DEL MINISTERO DELLA SALUTE**

I prodotti dietetici notificati sono elencati sul Registro nazionale del Ministero della Salute concernente l'Alimentazione senza glutine.

**AIC Associazione Italiana celiachia**

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro e orzo.  
L'incidenza di questa intolleranza è stimata in un soggetto ogni 100 persone.

I celiaci in Italia potenzialmente sarebbero quindi 500mila circa, ma ne sono stati diagnosticati intorno a 100.000.

## Sintomi e complicanze

Nel soggetto geneticamente predisposto l'introduzione di alimenti contenenti glutine, quali, pasta, pane, pizza, dolci, ecc. possono essere quindi le manifestazioni della celiachia.

I sintomi intestinali sono comuni in bambini che ricevono diagnosi di celiachia nei primi due anni di vita; i sintomi extra-intestinali possono essere presenti in qualsiasi età.

Tuttavia, con l'aumento dell'età di presentazione della malattia, e con l'ampio uso di screening, sono sta

## La Diagnosi

La diagnosi di celiachia si effettua mediante dosaggi sierologici: gli AGA (anticorpi antigliandina di classe G) e gli AEM (anticorpi emendina di classe G). Per la diagnosi definitiva di celiachia è però indispensabile una biopsia dell'intestino tenue con prelievo di mucosa.

## La Terapia

Il glutine è un complesso proteico. La prolamina è una delle frazioni proteiche che costituiscono il glutine. La prolamina del frumento viene denominata gliandina, mentre proteine simili, con il medesimo effetto sulla mucosa intestinale, sono presenti in altri cereali. Per curare la celiachia, attualmente, occorre escludere dal proprio regime alimentare alcuni alimenti più ricchi in glutine. La dieta senza glutine, condotta con rigore, è l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute. Un alimento si definisce "senza glutine" se ha un contenuto di glutine inferiore a 20ppm (20mg/kg). Tale limite, da sempre sostenuto da AIC e dal ministero della Salute Italiano, è stato recentemente accettato a livello internazionale. Particolare attenzione va posta nel consumo dei prodotti trasformati (sia prodotti confezionati, come gelati, biscotti, ecc.)

## ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA

sito: [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it)

e-mail: [segreteria@celiachia.it](mailto:segreteria@celiachia.it)

NUMERO VERDE 8004546216

### AIC

L'Associazione Italiana Celiachia è l'unica rappresentante dei celiaci italiani a livello nazionale con i suoi obiettivi:

- \* promuovere l'assistenza ai celiaci, agli affetti da dermatite erpetiforme e alle loro famiglie sui problemi di vita;
- \* informare la classe medica e para-medica sulle possibilità diagnostiche e terapeutiche;
- \* studiare, in stretta collaborazione con la Società Italiana di Gastroenterologia ed Epatologia Pediatrica, le problematiche di interesse comune;
- \* stimolare la ricerca scientifica in tre direzioni: genetica, immunologica e clinica, mantenendo i rapporti con le università;
- \* sensibilizzare le strutture politiche, amministrative e sanitarie;
- \* stabilire contatti con organizzazioni e istituzioni aventi analoghi scopi e programmi.

L'Associazione Italiana Celiachia è una Federazione di 19 Associazioni Regionali.

La Sede Nazionale si trova a Genova

via Caffaro 68 a/r

tel. 010.2510016

fax 010.2721615

## ASSOCIAZIONI REGIONALI ITALIANE

### AIC ABRUZZO MOLISE

Corso Umberto 429 - Montesilvano (PE)

Tel/fax 085 4454650

e-mail: [aicabruzzo@inwind.it](mailto:aicabruzzo@inwind.it)

AIC ALTO ADIGE  
Via Galilei 4/a Bolzano  
Tet/fax 0471 051626  
e.mail: [info@aic.bz.it](mailto:info@aic.bz.it)

AIC BASILICATA  
C/o Rocco La guardia – Via R..Scotellaro, 8-Potenza  
Tel 338 8262561 fax 0971 51619  
e-mail: [segreteria@aicbasilica.it](mailto:segreteria@aicbasilica.it)  
[info@aicbasilicata.it](mailto:info@aicbasilicata.it)

AIC CALABRIA  
Via S. Agata, 72 Paola (CS)  
Tel 449 2807828  
e-mail: [calabria@celiachia.it](mailto:calabria@celiachia.it)

AIC CAMPANIA  
Corso Umberto I, 232 MARIGLIANO (NA)  
Tel/fax 081 08414367  
081 8437969  
e-mail: [campania@celiachia.it](mailto:campania@celiachia.it)

AIC EMILA ROMAGNA  
Via Cataletto, 88 – 41122 Modena  
Tel/fax 059 454462  
e-mail: [segreteria@aicemiliaromagna.it](mailto:segreteria@aicemiliaromagna.it)

AIC FRIULI VENEZIA GIULIA  
Via Sandro Pertini, 10 Portogruaro  
Tel 335 7184246 Fax 0421 244303  
e-mail: [segreteria@celiachia.fvg.it](mailto:segreteria@celiachia.fvg.it)

AIC LAZIO  
Via Caio Mario 8, scb, int.9 000192 Roma  
Tel/fax 06 36010301  
e-mail: [sede@aiclazio.it](mailto:sede@aiclazio.it)

AIC LIGURIA  
Via della Libertà 17/a – Genova  
Tel/ fax 010 581899  
e-mail: [aicliguria.it](mailto:aicliguria.it)

AIC LOMBARDIA  
Via San Senatore, 2 Milano

Tel/fax 02 867820
-------------------

2-mail: <a href="mailto:segreteria@aiclombardia.it">segreteria@aiclombardia.it</a>
--

<b>ACI MARCHE</b>
-------------------

Via Scrivia, 29 Ancona
------------------------

Tel/fax 071 2802754
---------------------

e-mail: <a href="mailto:aicmarche@hotmail.it">aicmarche@hotmail.it</a>
--

<b>AIC PIEMONTE – VALLE D'AOSTA</b>
-------------------------------------

Via Giudo Reni, 98, int. 99 Torino
------------------------------------

Tel 011 3119902 Fax 011 3010806
---------------------------------

e-mail: <a href="mailto:segreteria@acipiemonte.it">segreteria@acipiemonte.it</a>
--

<b>AIC PUGLIA</b>
-------------------

Via Padre A. della Bella 15/17 – Foggia
---

Tel/fax 0881 637898
---------------------

e-mail: <a href="mailto:segreteria@acipuglia.it">segreteria@acipuglia.it</a>
--

<b>AIC SARDEGNA</b>
---------------------

Via Carloforte, 104 – 09124 Cagliari
--------------------------------------

Tel/fax 070 662996
--------------------

e-mail: <a href="mailto:alloni@tiscali.it">alloni@tiscali.it</a>
--

<b>AIC SICILIA</b>
--------------------

Via S Quasimodo, 32 98049 Villafraca Tirr. (ME)
---

Tel/fax 090 336947
--------------------

e-mail: <a href="mailto:coordinatoresegreteria@acisiciliaonlus.it">coordinatoresegreteria@acisiciliaonlus.it</a>
--

<b>AIC TOSCANA</b>
--------------------

Via Boncompagno da Signa 22/C Signa (FI)
--

Tel/fax 055 8735129
---------------------

e-mail: <a href="mailto:segreteria-regionale@celiachia-toscana.it">segreteria-regionale@celiachia-toscana.it</a>
--

<b>AIC TRENINO</b>
--------------------

Via Bolghera, ) Trento
------------------------

Tel/fax 0461 391553
---------------------

e-mail: <a href="mailto:trentino@celiachia.ot">trentino@celiachia.ot</a>
--

<b>AIC UMBRIA</b>
-------------------

Via G Puccini, 63 – 06134 Pontefelcino (PG)
---

e-mail: <a href="mailto:info@celiachiaumbria.it">info@celiachiaumbria.it</a>
--

<b>AIC VENETO</b>
-------------------

Via Barroccio del Borgo, 8 Padova
-----------------------------------

Tel 049 8808808 Fax 049 8675399
---------------------------------

e-mail: [veneto@celiachia.it](mailto:veneto@celiachia.it)

Pubblicazione marzo 2010