



## **RISTORAZIONE SENZA GLUTINE DI QUALITÀ? È POSSIBILE!**

**Scopri come, è più facile di quello che credi...  
fai entrare il tuo locale nel Network AFC!**

# Cos'è il progetto AFC?

Il **Progetto AFC - Alimentazione Fuori Casa** - è nato dall'esigenza dell'Associazione Italiana Celiachia di creare una rete di pubblici esercizi che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari del celiaco. I locali aderenti al network ven-

gono informati sulle **corrette procedure** per la scelta, la gestione e il servizio dei prodotti senza glutine: in questo modo il cliente celiaco può consumare con familiari ed amici **un pasto adatto alle proprie necessità**, ma soprattutto **sicuro**

Ormai moltissimi ristoratori si dichiarano in grado di accogliere persone celiache nei loro locali, spesso però vengono commessi errori dovuti alla **scarsa informazione** circa le **corrette procedure di gestione** di un menù senza glutine.

Evitare questi rischi e allargare la propria clientela non è difficile come sembra, e **AIC è da sempre al fianco dei ristoratori** per dare informazione e supporto

# Tante buone ragioni per scegliere il nostro progetto!

**Molti celiaci** - in particolare famiglie con bambini ma anche turisti, classi scolastiche e professionisti in trasferta - **si rivolgono alla nostra Associazione** alla ricerca di locali informati: la maggior parte dei celiaci sceglie infatti di rivolgersi solo ai locali aderenti al network AFC. Per i ristoratori è un motivo in più per decidere di **offrire un servizio di qualità**

## Tipologie di locali coinvolti

Il progetto AFC è rivolto a ristoranti, pizzerie, alberghi, hotel, rifugi di montagna, bed & breakfast, labo-

ratori artigianali, gelaterie e bar. AIC ha inoltre progetti specifici riservati a tipologie particolari di ristorazione: alimentazione in viaggio, crociere, vending

## A cosa fare attenzione?

I rischi principali sono due: **servire prodotti non idonei** al consumo del cliente celiaco e **contaminare il cibo** a lui dedicato. A questo scopo, AIC ha creato dei **corsi dedicati ai ristoratori** e a tutto il personale e offre **costante supporto e affiancamento** per l'offerta senza glutine



## Ma prima di tutto... sfatiamo alcuni falsi miti

- **Non serve la doppia cucina**, è sufficiente applicare correttamente le procedure anti contaminazione
- **Non è indispensabile il doppio forno**, si può usare lo stesso forno con una separazione temporale (senza glutine cotto per primo e da solo)
- **Non servono frigoriferi o freezer dedicati**, basta dedicare un ripiano in alto e dei contenitori ben chiusi solo per il senza glutine, identificando il contenuto con etichette
  - **L'affettatrice non è fonte di contaminazione, anche se usata per salumi che non sono senza glutine**, le normali procedure di pulizia, effettuate correttamente e regolarmente, sono sufficienti a garantire la sicurezza

### ATTENZIONE!

Il glutine non viene eliminato dalle alte temperature di cottura! Il pane con glutine va tenuto lontano dalla zona di lavoro e di servizio dei piatti senza glutine, perché anche solo le briciole possono essere fonte di contaminazione. Il lavaggio delle mani prima di dedicarsi alle preparazioni senza glutine è fondamentale per evitare la contaminazione degli ingredienti

## Cos'è veramente indispensabile avere differenziato per la cucina senza glutine?

- Schiumarola
- Colapasta
- Colino
- Friggitrice
- Formaggiara
- Grattugia
- Piano di lavoro dedicato
- Grembiuli puliti o monouso
- Strofinacci

**Inoltre è fondamentale avere sempre un segnale distintivo che permetta al personale di sala di identificare chiaramente il cibo destinato al cliente celiaco (piatto di colore diverso o decorato, bandierina...)**

È poi utile tenere sempre pronti, separati dal resto:

- Una pentola con coperchio con acqua bollente pronta per cuocere la pasta senza glutine o il riso in acqua non contaminata
- Alcuni contenitori richiudibili per alimenti e alcuni utensili dedicati al senza glutine, in modo da non perdere tempo durante il servizio per cercarli o lavarli

Moltissimi ristoratori riescono ad offrire ai loro clienti celiaci anche la pasta fresca, la pasta ripiena, il pane e i grissini senza glutine, dedicando alla preparazione un giorno a settimana e poi conservandoli adeguatamente come da procedure, già porzionati: questo permette di velocizzare enormemente la preparazione ma soprattutto di offrire quel "qualcosa in più" che fa la differenza e fidelizza il cliente!



## Cosa offrire ai tuoi clienti celiaci? C'è solo l'imbarazzo della scelta!

Moltissime preparazioni possono essere servite direttamente senza glutine, senza alterare il gusto né rendere più complicata la preparazione:

- **Taglieri di salumi e formaggi:** tenendo separati i crostini / grissini / panini con glutine e scegliendo i prodotti - inclusi i sottoli / sottaceti d'accompagnamento - fra quelli consentiti
- **Risotti:** controllare che gli ingredienti usati, quando confezionati, siano idonei
- **Zuppe, minestre, creme e vellutate:** usare amido di mais o amido di patata per addensare
- **Spezzatino:** utilizzare amido di mais, di patata o farina di riso, o altra farina consentita
- **Cotolette:** in commercio esistono molte varietà di pane grattugiato senza glutine e preparati per panatura idonei ai celiaci, che hanno la stessa resa e appetibilità del pane grattugiato abituale
- **Fritture:** sostituire la farina di grano con farina di riso
- **Salse, creme e dolci al cucchiaio:** addensare con amido di mais o patate, oppure con xantano o agar agar o gomma di guar, del tipo consentito
- **Torte e dolci al piatto:** ormai non c'è che l'imbarazzo della scelta! AIC Trentino propone continuamente nuove idee per dolci senza glutine... inoltre internet è una fonte inesauribile di ricette semplici, collaudate e di sicuro successo, con ingredienti consentiti o naturalmente senza glutine, facilmente replicabili anche nella ristorazione

## Come entrare nel network AFC

### Corso di informazione

Il primo passo è la frequenza, da parte del titolare della struttura e del cuoco/pizzaiolo/gelatiere, di un **corso base della durata di mezza giornata**, anche online, organizzato da AIC Trentino

### Incontri in loco

Se la struttura decide di proseguire il percorso, i Tutor volontari effettuano alcuni **incontri presso il locale**, per approfondire i concetti presentati durante il corso

### Protocollo di Intesa

Dopo l'ultimo incontro presso la struttura, il percorso si conclude con la **sottoscrizione di un Protocollo d'Intesa**, a cui segue l'insediamento del locale sulla

prima edizione utile della **"Guida per l'Alimentazione Fuori Casa"** - inviata annualmente a tutti i Soci - e sull'applicazione AIC Mobile. Inoltre i locali aderenti al Network AFC potranno farsi identificare grazie alla **vetrofanìa da apporre all'ingresso del locale** e con il **logo AFC** da utilizzare sul proprio sito internet, sul menù e sul proprio materiale pubblicitario

### Monitoraggio periodico

Periodicamente le strutture del Network vengono monitorate dai Tutor di AIC Trentino, al fine di supportare il locale nel **mantenimento degli standard** richiesti per fare parte del network e continuare a garantire la sicurezza per il cliente celiaco



**HAI DUBBI O  
DOMANDE?  
SIAMO QUI PER  
AIUTARTI!**



**Associazione Italiana  
Celiachia – Trentino**

Via Bolghera, 9 – 38122 Trento  
Telefono e Fax 0461 391553  
[info@aictrentino.it](mailto:info@aictrentino.it)

