

e ei divertireme un secce.



Idee per una festa di compleanno per bambini, senza glutine... e senza ansia un inserto
da staccare e
ritagliare con gli inviti
per la festa e le bandierine
per i cibi senza glutine...
e c'è anche spazio
per le tue
ricette!



#### Chi siamo

L'Associazione Italiana Celiachia Trentino – membro della federazione AIC – è attiva dal 1987 per fornire informazione e sostegno ai celiaci e alle loro famiglie.

Nel corso degli anni il campo di azione dell'Associazione si è ampliato, includendo percorsi di informazione per i ristoratori e per le scuole e una presenza sempre più capillare nelle valli, attraverso serate a tema e collaborazione con le più importanti manifestazioni.

Nello stesso tempo è stata posta una sempre maggior attenzione alla qualità dei servizi offerti: tutti i nostri volontari sono stati coinvolti in un percorso di formazione e aggiornamento.

Inoltre AIC Trentino organizza corsi di cucina, serate informative, attività dedicate ai bambini ed eventi gluten-free.

## Perché questo libretto?

Per un adulto, una festa di compleanno è un modo per regalare ai propri piccoli un pomeriggio divertente con parenti e amici, che rimanga nei suoi ricordi per sempre. Per un bambino è un'importante momento di socializzazione, in cui ha la possibilità di interagire con i propri amici al di fuori degli ambienti strutturati (scuola, palestra...), giocare, dare e ricevere tanti bei regali e mangiare un sacco di cose buone.

Per un bambino celiaco una festa di compleanno spesso può esser fonte di frustrazione, può farlo sentire diverso o "sbagliato", o peggio ancora escluso, a causa di una condizione che certamente non si è andato a cercare.

Molto spesso purtroppo si evita di invitare un bambino celiaco perché non si sa come gestire la situazione, o per il timore di farlo star male, o perché si pensa che fare una festa senza glutine sia un lavoro immane o dai costi esorbitanti.

Ma non è così! Oggi è possibile allestire buffet golosi interamente senza glutine e senza rischi, dove tutti si potranno divertire in sicurezza.

## In queste pagine scopriremo come fare!

Idea e realizzazione: Roberta Zampiccoli • Grafica e impaginazione: René Querin, Paissan Group Stampato nel mese di ottobre 2022 • © 2022 AIC Trentino

## Dubbi? Ansia?

È comprensibile, sia da parte di chi invita sia di chi è invitato: l'idea di poter essere causa involontaria di malessere o il timore che il proprio figlio stia male può spaventare.



Ma non si tratta di una difficoltà insormontabile. Con le corrette informazioni, gli strumenti giusti e un po' di attenzione, una festa di compleanno può diventare "a misura di celiaco" senza troppe difficoltà. Vediamo come!

## Per cominciare, cos'è la celiachia?

"La malattia celiaca (o celiachia) è una infiammazione cronica dell'intestino tenue, scatenata dall'ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti"



Detto più semplicemente, è una malattia cronica a causa della quale il celiaco sta male quando ingerisce cibo contenente glutine, anche se a volte non ha manifestazioni esteriori.

#### Ricorda:

- non esistono "livelli" o "gradi" di celiachia
- non si guarisce
- > non ci sono medicine per curarla

L'unica terapia esistente è un'alimentazione priva di glutine

## Non di solo pane... dove si trova il glutine?

In alcuni cereali, quali ad esempio frumento, segale, orzo, farro, spelta, grano Khorasan (conosciuto come KAMUT®), triticale, e anche in molti prodotti sia industriali che artigianali: non solo pasta, pane, pizza e altri prodotti da forno, ma anche salse, condimenti, dolci, alcuni salumi, latticini e bevande.



Per conoscere i cibi consentiti e vietati ai celiaci e i prodotti a rischio, puoi consultare l'**ABC della dieta senza glutine** sul sito **celiachia.it**.

Il secondo problema è la **contaminazione**, ovvero l'aggiunta involontaria durante la preparazione o il consumo, di piccolissimi quantitativi di alimenti contenenti glutine.

L'esempio più classico durante una festa di compleanno sono le briciole che i bambini fanno cadere mentre mangiano.



# Attenzione! Per fare un buon lavoro devi avere le informazioni giuste!

Oggi proliferano siti e blog di ricette gluten free, e app che elencano ristoranti e pizzerie in cui si può mangiare senza glutine.

Alcuni sono creati da persone che conoscono bene la celiachia e le sue implicazioni, ma altri purtroppo "cavalcano l'onda" senza essersi adeguatamente documentati e attrezzati. In buona fede, può succedere che diano consigli fuorvianti che a volte sono rischiosi per la salute del celiaco.

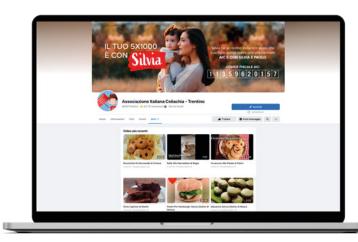
 $\langle \cdot \rangle$ 

₩

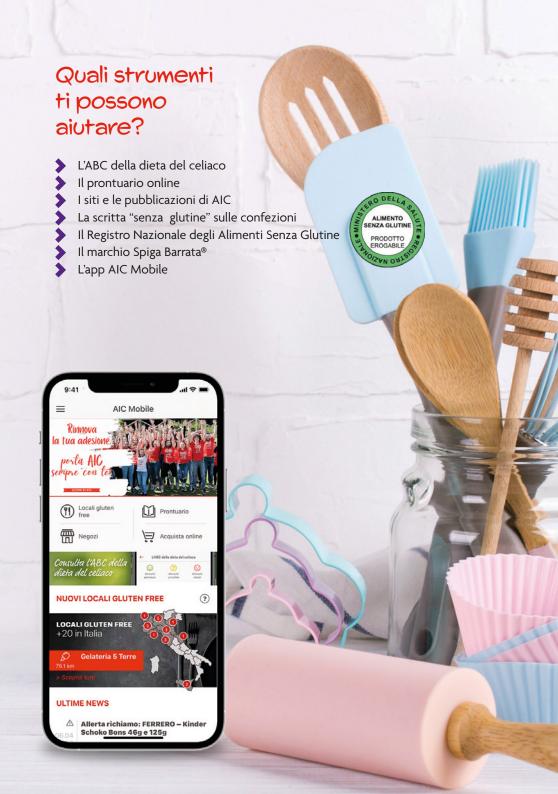
Ci sono inoltre ristoranti, laboratori, pasticcerie, gastronomie e altri esercizi che espongono il claim "senza glutine" ma dichiarano di non poter garantire l'assenza di contaminazione: purtroppo non sono sicuri per il celiaco.

Presta sempre attenzione alle fonti di informazione e ai fornitori che scegli, e ricorda che per qualunque dubbio **AIC** può darti supporto!

Se cerchi idee per ricette dolci e salate, sicure, gustose e collaudate da chi convive ogni giorno con la celiachia, **visita la pagina Facebook di AIC Trentino**!



Troverai decine di video con le ricette più sfiziose dei nostri soci, dei loro familiari e degli chef che collaborano con la nostra Associazione. Alcune sono anche in fondo a questo libretto!



## Principali accorgimenti

- > Controlla la postazione, gli utensili e le attrezzature, per eliminare eventuali residui di lavorazioni precedenti
- Usa grembiuli e strofinacci non usati precedentemente per preparare cibo con glutine per evitare il rischio di contaminazione
- Anche confezioni di zucchero e sale già aperti potrebbero essere contaminati. Meglio usare delle confezioni nuove per l'occasione
- Usa materie prime naturalmente senza glutine o con il claim o la spiga barrata
- Prepara il cibo senza glutine per primo e mettilo da parte in contenitori chiusi o coperti da pellicola per alimenti, etichettati con la scritta "senza glutine"
- Tieni d'occhio il buffet durante la festa per evitare che i vassoi e le ciotole vengano spostati o privati delle protezioni e delle etichette



## Posate, piatti, bicchieri, tovaglie e tovaglioli

Ovviamente non si mangiano. E allora?

Il rischio in agguato è la **contaminazione** accidentale.

Bisogna tenerli lontani dal cibo "glutinoso" e magari metterne da parte alcuni da usare se qualcuno vi rovescia sopra qualcosa.

Le tovaglie e i tovaglioli in tessuto possono imprigionare briciole nella trama del tessuto: meglio usare tovaglie cerate e tovaglioli in carta.

#### La torta

Nota dolente di ogni festa di compleanno, per un celiaco... quante volte abbiamo visto entrare trionfalmente una bellissima torta seguita da una merendina confezionata per l'ospite celiaco?

In realtà, preparare un dolce gluten free non è difficile, bastano alcune precauzioni. Inoltre, non bisogna scordare la risorsa più preziosa: le famiglie dei bambini celiaci conoscono le ricette migliori e saranno ben felici di aiutarvi a preparare una torta di compleanno che vada bene per tutti!

Se non si può fare il dolce in casa, ci sono pasticcerie qualificate che sfornano prelibatezze senza glutine che faranno leccare i baffi a tutti gli invitati, basta accertarsi che abbiano la formazione necessaria: cerca il logo del progetto AFC, Alimentazione Fuori Casa!



**103** 



## Pasticcini, muffin, biscotti, dolcetti...

Il pan di spagna, i muffin e i cupcakes sono i dolci senza glutine più semplici da preparare, sia con i mix pronti che con le farine naturalmente senza glutine, perché l'uovo nell'impasto aiuta a creare un dolce alto e soffice.

I biscotti più facili da realizzare senza glutine sono quelli di frolla montata che si fanno con la sparabiscotti. Anche la pasta frolla dà ottimi risultati, per crostate friabili e profumate.

A differenza della farina di grano, le farine naturalmente senza glutine e i mix richiedono però qualche accortezza per essere lavorate con successo: le prime volte i risultati potrebbero demoralizzare, ma **basta solo un po' di pratica** per riuscire nell'impresa!



#### Una nota dolente...

Purtroppo – soprattutto in certi negozi e per alcuni marchi – le farine, i mix e in generale i prodotti senza glutine possono avere un costo un pò più elevato di quelli fatti con farina di grano o altri cereali contenenti glutine. Fortunatamente si tratta di cifre comunque accessibili e con un po' di esperienza si potranno individuare facilmente i prodotti con il miglior rapporto qualità-prezzo per ciò che intendete realizzare.

## Il catering

È importante accertarsi che la ditta sia effettivamente informata e ag giornata sulla gestione del senza glutine.

Non aver timore di chiedere chiarimenti, perché la buona volontà in questi casi non basta: come per le gelaterie e gli altri esercizi commerciali, un professionista deve dare delle garanzie che vadano al di là del semplice "stiamo attenti"...



## facile facile: patatine e popcorn

In commercio se ne trovano moltissimi adatti ai celiaci.

Le marche più conosciute e amate dai bambini hanno in etichetta la scritta "senza glutine" e possono essere consumati in sicurezza se si sta attenti alle contaminazioni.

Acquista per tutti solo prodotti idonei e conserva le confezioni, così anche i familiari del piccoli ospiti celiaci saranno tranquilli.



## Così così: bibite e succhi di frutta

Qui è necessario distinguere per andare sul sicuro. Sono considerate idonee:

- bibite analcoliche gassate/frizzanti (sode) quali gassosa, acqua tonica, cola, chinotto, aranciata ecc., comprese le varianti "light" e "zero"
- nettari, succhi di frutta e bevande alla frutta purché non addizionati di vitamine o altre sostanze (conservanti, aromi, coloranti, ecc.), a eccezione di: acido ascorbico (E300 o vitamina C), acido citrico (E330), zucchero, fruttosio, sciroppo di glucosio o di glucosio-fruttosio.



## Sono a rischio e devono avere la scritta SENZA GLUTINE sulla confezione:

- le bevande cosiddette "a base di": latte, soia, riso, mandorle, cocco, avena ecc...
- bevande "al gusto di": caffè al ginseng ecc.
- frappé (miscele pronte anche in polvere)
- nettari, succhi di frutta e bevande addizionati di vitamine o altre sostanze non consentite
- preparati per bevande al cioccolato, cacao, cappuccino
- sciroppi per bibite e granite
- preparati effervescenti per bevande
- integratori salini (liquidi e in polvere)
- acqua aromatizzata, addizionata di sali minerali e/o vitamine



Ciao!

Vieni alla mia festa?

Ci divertiremo UN SACCO e ci saranno tante cose buone da mangiare...

₩



anche senza glutine!



alle ore

per conferma



per conferma

alle ore

Ti aspetto il

Non vedo l'ora di festeggiare

Ti aspetto il



Non vedo l'ora di festeggiare

Ciao!

Vieni alla mia festa?

Ci divertiremo UN SACCO e ci saranno tante cose buone da mangiare...

anche senza glutine!

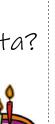


Vieni alla mia festa?

Ci divertiremo UN SACCO e ci saranno tante cose buone da mangiare...



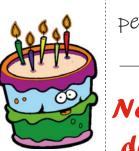
anche senza glutine!



Ti aspetto il

alle ore

per conferma



Non vedo l'ora di festeggiare con te!





## Ciao!

Vieni alla mia festa?

Ci divertiremo UN SACCO e ci saranno tante cose buone da mangiare...



anche senza glutine!

Ti aspetto il



per conferma

Non vedo l'ora di festeggiare



Vieni alla mia festa?

Ci divertiremo UN SACCO e ci saranno tante cose buone da mangiare...



anche senza glutine!



Ti aspetto il

Non vedo l'ora

di festeggiare

con te!

Ciao!

Vieni alla mia festa?

Ci divertiremo UN SACCO e ci saranno tante cose buone da mangiare...

anche senza glutine!

alle ore

alle ore

per conferma

Non vedo l'ora di festeggiare

con te!













Vieni alla mia festa?

Ci divertiremo un sacco e ci saranno tante cose buone da mangiare...



anche senza glutine!



Ciao!

Vieni alla mia festa?

Ci divertiremo un sacco e ci saranno tante cose buone da mangiare...

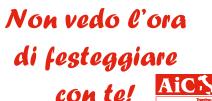


anche senza glutine!

Ti aspetto il



per conferma



Ti aspetto il

alle ore

per conferma

Non vedo l'ora
di festeggiare
con te!

Aic; Asodatio

Ritaglia le bandierine e incollale agli stuzzicadenti per segnalare le tue specialità senza glutine!

> SENZA GLUTINE

SENZA GLUTINE SENZA GLUTINE

**SENZA GLUTINE** 

SENZA GLUTINE

SENZA GLUTINE

SENZA GLUTINE

SENZA GLUTINE

SENZA GLUTINE

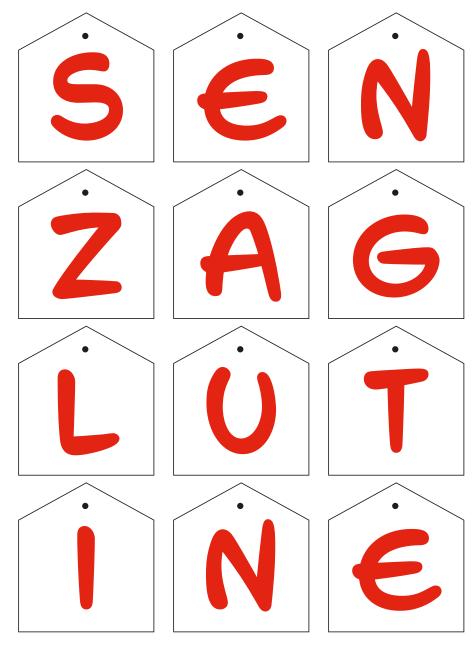
SENZA GLUTINE Poi regalale ai tuoi amici, per trovare le informazioni giuste per l'alimentazione senza glutine!

Per informazioni puoi contattare

#### AIC TRENTINO

info@aictrentino.it

Ritaglia le lettere per preparare un festone da appendere sopra ai cibi senza glutine!







Molti marchi industriali riportano in etichetta il claim "senza glutine" e rendono quindi la scelta molto semplice.

Diverso è il discorso per il gelato artigianale, per il quale la principale fonte di rischio sono le briciole di cono o di cialda che possono cadere sul gelato o nella vaschetta delle palette durante il servizio, ma anche la contaminazione durante la preparazione di gusti come il tiramisù o il biscotto, o per l'aggiunta di semilavorati, stabilizzanti o emulsionanti contenti glutine. O ancora, per la conservazione delle vaschette per asporto assieme ai coni o alle cialde.

Ecco perché è meglio non confidare troppo in chi fornisce rassicurazioni generiche del tipo "stiamo attenti ma non possiamo garantire l'assenza di contaminazione" e preferire chi offre garanzie concrete.



**103** 

## Qui serve solo un po' di attenzione...

Oggi si trovano salatini, crackers, grissini e snack senza glutine buoni come quelli classici, ma se non sono senza glutine vanno separati dal resto. Stesso discorso per tramezzini, rustici, paninetti e pizzette: sul tavolo, meglio non mettere quelli classici a fianco di quelli senza glutine per non creare confusione o rischiare che le etichette vengano spostate per errore.



Le cose importanti dunque in caso di buffet misto (con e senza glutine) sono quattro:

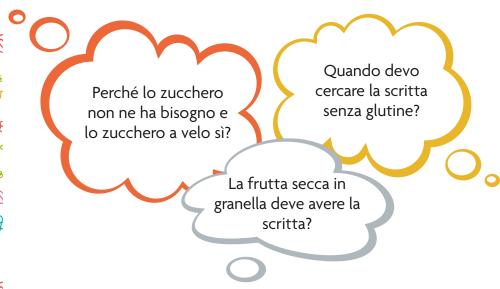
- separare i cibi senza glutine dal resto
- proteggerli con coperchi o pellicola trasparente
- segnalarli con una scritta chiara e leggibile
- prestare un po' di attenzione durante lo svolgimento della festa.

Ma naturalmente l'ideale è fare tutto, ma proprio tutto...



E si può fare!!!

## La scelta degli ingredienti



Alcuni prodotti, anche se derivati o preparati con ingredienti naturalmente privi di glutine, sono considerati "a rischio".

Nell'industria infatti può accadere che da un ingrediente naturalmente privo di glutine si ottenga un prodotto finito (amidi, farine, fecole, ecc.) contaminato.

Se, ad esempio, nel medesimo molino viene lavorato anche del frumento o un altro cereale contenente glutine, esiste un forte rischio di contaminazione dei prodotti finiti, per presenza di glutine negli ambienti di lavoro e nei sistemi di trasporto utilizzati.

#### Ricorda

Per sapere quali prodotti sono di libero consumo e quali invece necessitano della scritta SENZA GLUTINE, puoi consultare l'**ABC della dieta del celiaco** e il **Prontuario**.

## € adesso... le ricette!

Queste ricette sono tratte dalle pubblicazioni

- Impastando in quarantena e
- Impastando in quarantena 2

che contengono decine di idee senza glutine dolci e salate, proposte durante il lockdown dai soci e dagli amici di AIC Trentino.

I libretti sono disponibili gratuitamente in versione digitale sui nostri social!



#### Stuzzichini di pan mozzarella

**Ingredienti per circa 12 bocconcini:** 125 gr di mozzarella - 25 gr olio d'oliva - 1 pizzico di sale - 6 gr lievito di birra - 125 gr farina sg - un pizzico di zucchero - acqua q.b. **Per il condimento:** wurstel sg — olive non farcite — pomodorini o altro a piacere sg

Tritare molto finemente la mozzarella.

Sciogliere il lievito in poca acqua e aggiungere un pizzico di zucchero.

Unire in una ciotola la mozzarella, il sale, la farina e l'olio e mescolare con le fruste elettriche. Aggiungere il lievito continuando a mescolare.

Rivestire una teglia di carta forno e disporvi le palline di impasto, aiutandosi con un cucchiaio e le mani bagnate, distanziate tra loro.

Condire i panini con le farciture prescelte, coprire la teglia con pellicola trasparente e far lievitare in luogo caldo per circa un'ora (ad esempio nel forno spento, con la sola luce accesa).

Cuocere a 180° per 15 minuti.

## Salatini al formaggio

**Ingredienti:** 200 gr di farina sg - 180 gr di emmenthal - 1 cucchiaino di paprika dolce - 1 cucchiaino raso di sale - 100 ml di panna da cucina - 150 gr d burro - 1 bustina di lievito per torte salate sg

Per decorare: 1 uovo sbattuto - semi di sesamo - semi di papavero - pistacchi tritati sg

In una ciotola unire la farina, il formaggio grattugiato, il sale, la paprika, il burro ammorbidito e il lievito, e mescolare con una forchetta, poi trasferire sul piano di lavoro ed amalgamare con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Avvolgere con la pellicola e mettere in frigo a riposare per mezz'ora.

Trascorso il riposo, tirare la sfoglia ad uno spessore di 3 mm e formare i salatini con le formine per biscotti, spennellarli con uovo sbattuto e decorarli con i semi ed il pistacchio tritato.

Trasferirli sulla teglia ricoperta di carta forno e cuocere a 180° per 10-15 minuti.

## Panini saporiti

**Ingredienti per circa 6-8 panini:** 500 g farina sg - 412 g acqua tiepida per l'impasto - acqua tiepida per la lavorazione - 10 gr lievito di birra - 50 g olio d'oliva per l'impasto - olio d'oliva per la lavorazione - 10 g di sale

**Per la farcitura:** pomodori all'origano – olive non farcite – semi – cipolle

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e versarlo nella farina. Lavorare con le mani o con il robot da cucina per qualche secondo: risulterà un impasto molle e appiccicoso. Aggiungere l'olio e continuare a lavorare, poi aggiungere il sale e continuare ad impastare.

Suddividere l'impasto in tante parti quante sono le farciture prescelte e amalgamarle. Dare la forma preferita ai panini; per aiutarsi è meglio bagnarsi le mani.

Adagiarli sulla teglia ricoperta di carta forno, tenendoli distanti tra loro per evitare che si attacchino durante la lievitazione. Lasciar lievitare nel forno a 35° per circa 1 ora.

## Torta soffice allo yogurt

**Ingredienti:** un vasetto di yogurt bianco - 3 uova - 2 vasetti di zucchero - 2 vasetti di farina sg - 1 vasetto di fecola di patate sg - 1 vasetto di olio di semi di girasole - 1 bustina di lievito per dolci sg - un pizzico di sale

Per decorare: zucchero a velo sg - frutta fresca

Versare lo yogurt in una ciotola, unire 2 vasetti di zucchero e mescolare con le fruste elettriche. Separare le chiare dai tuorli e incorporare i 3 tuorli al composto. Continuare a mescolare con le fruste.

Aggiungere un vasetto di olio di semi di girasole e mescolare sempre con le fruste, poi la fecola di patate e incorporarla al composto e i due vasetti di farina. Infine aggiungere il lievito e mescolare il composto finché non è ben amalgamato.

Montare le chiare a neve ferma con un pizzico di sale e amalgamarle al composto con l'aiuto di una spatola, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarle. Versare l'impasto in una tortiera foderata di carta forno e infornare a 180° per circa 40 minuti.

#### Muffin al cacao

**Ingredienti per 14 muffin:** 145 gr di farina di riso sg - 40 gr di fecola di patate sg - 30 gr di amido di mais sg - 170 gr di zucchero - 30 gr di cacao amaro sg - 1 bustina lievito per dolci sg - 1 bustina di vanillina sg - 250 ml di latte - 70 ml di olio di semi di girasole - 1 uovo

Unire nella ciotola le farine, lo zucchero, il cacao, il lievito e la vanillina e mescolare bene. Aggiungere il latte, l'olio e l'uovo.

Amalgamare lentamente l'impasto e poi lavorarlo con le fruste elettriche per circa 5 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo, piuttosto liquido.

Riempire per metà gli stampini con l'aiuto di un porzionatore per gelato o due cucchiai.

Cuocere in forno ventilato a 170° o statico a 180° per circa 30 minuti.

## Torta al cioccolato senza glutine, lattosio e uova

**Ingredienti:** 200 gr di mix universale sg - 30 gr di cacao zuccherato in polvere sg - 1 bustina di lievito per dolci sg - 60 gr di olio di semi di mais - 270 ml di latte senza lattosio - 140 gr di zucchero. Per decorare: zucchero a velo sg

Preriscaldare il forno statico a 180°. Mettere tutti gli ingredienti nel robot da cucina e miscelare per tre minuti a velocità alta. Versare il composto in una tortiera foderata di carta forno ed infornare per circa 35 minuti.

Far raffreddare e cospargere di zucchero a velo con l'aiuto di un colino.

## Torta di noci

**Ingredienti:** 140 gr di noci - 4 uova - 16 gr di lievito per dolci sg - i semi di una bacca di vaniglia - 180 gr di zucchero - 150 gr di amido di mais sg - 160 gr di olio di semi di mais o di girasole

Per decorare: zucchero a velo – alcuni gherigli di noce

In una ciotola unire le noci tritate grossolanamente e 50 gr di zucchero mescolando bene e mettere da parte. In un'altra ciotola unire l'olio ed i restanti 130 gr di zucchero, e mescolare con le fruste,

unendo poi le uova una alla volta continuando a mescolare.
Unire al composto le noci con lo zucchero ed i semi della bacca di vaniglia, infine

aggiungere l'amido di mais ed il lievito, mescolando con le fruste fino ad ottenere un composto omogeneo.

Ungere lo stampo con un po' d'olio ed infarinarlo bene, poi versarvi il composto ed infornare a  $180^\circ$  per 50 minuti, provando la cottura con lo stecchino.

## Torta al grano saraceno

**Ingredienti:** 150 gr di zucchero - 150 gr di burro - 1 mela grattugiata - 1 bustina di lievito per dolci sg - 150 gr di farina di nocciole sg - 3 uova - 150 gr di farina di grano saraceno sg - un pizzico di sale - marmellata di lamponi

Per guarnire: nocciole tritate sg

Separare gli albumi e montarli con 50 g di zucchero.

In un'altra ciotola, montare il burro ammorbidito con lo zucchero rimanente ed unirvi i tuorli uno alla volta continuando a mescolare.

Aggiungere la farina di nocciole continuando a mescolare con le fruste elettriche, poi unire il lievito. Quando il lievito è amalgamato, unire al composto la farina di grano saraceno e la mela grattugiata, mescolando bene il tutto. Con l'aiuto di una spatola, incorporare gli albumi mescolando delicatamente.

Infarinare lo stampo e versarvi il composto, infornando a 170° per 45-50 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare a metà la torta per farcirla con la marmellata, richiudere e stendere la marmellata anche sui bordi per far aderire le nocciole tritate, poi cospargere di zucchero a velo.

Scrivi qui le tue ricette	



## Come sostenere AIC Trentino

L'iscrizione è il più importante mezzo di sostegno all'unica Associazione di volontariato che si impegna quotidianamente per la tutela dei celiaci.

Diventando Socio potrai accedere a materiale e contenuti esclusivi, ma anche e so-

- sostenere la ricerca scientifica nell'ambito della malattia celiaca e della dieta sen-
- promuovere una sempre maggiore sensibilizzazione e conoscenza tra la popolazione e nell'ambito ristorativo:
- dare un supporto chiaro ed efficiente ai neo-diagnosticati;
- aumentare gli eventi e le manifestazioni attrezzate per i celiaci;
- aumentare la forza dei celiaci nelle sedi istituzionali.

Se vuoi dare anche tu il tuo contributo, vieni a conoscerci ed entra a far parte della

## Puoi aiutarci anche con il cinque per mille!

**103** 

Non costa nulla e contribuirà a sostenere la ricerca scientifica e dei progetti che AIC porta avanti per migliorare la qualità della vita dei celiaci e delle loro famiglie.

- > Nella prossima dichiarazione dei redditi, cerca lo spazio "Scelta del dichiarante per la destinazione del 5x1000" presente nel Modello Unico e nel Modello 730.
- Firma nel riquadro "Sostegno degli enti del terzo settore iscritti nel runts di cui all'art. 46, c. 1, del d.lgs. 3 luglio 2017, n. 117, comprese le cooperative sociali ed escluse le imprese sociali costituite in forma di società, nonché sostegno delle onlus iscritte all'anagrafe".
- Inserisci il codice fiscale di AIC: 11359620157

Puoi devolvere il tuo 5x1000 anche se non hai l'obbligo di presentare la dichiarazione dei redditi. Ti è sufficiente consegnare, presso un ufficio postale o un CAF, la scheda relativa alla destinazione del 5x1000 che trovi allegata al tuo CUD (Certificazione dei redditi per i dipendenti o pensionati). La scheda dovrà essere consegnata in una busta chiusa su cui apporre la dicitura "scelta per la destinazione del cinque per mille dell'IRPEF", l'anno cui la certificazione si riferisce, il tuo codice fiscale, il cognome e il

# 1987-2022 Da 35 anni sempre attivi al fianco dei celiaci



#### Associazione Italiana Celiachia - Trentino

Via Bolghera, 9 - 38122 Trento • Telefono 0461 391553

info@aictrentino.it • www.aictrentino.it