



ASL Lecce

PugliaSalute

Dipartimento di Prevenzione

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

Dir. dr Roberto Carlà

viale Don Minzoni 8 · 73100 Lecce

tel 0832.215398

e-mail: [sian@asl.lecce.it](mailto:sian@asl.lecce.it)

PEC: [siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it](mailto:siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it)

Ai Signori Sindaci dei Comuni  
ASL Lecce – Area Nord

pc All'Associazione Italiana Celiachia

Dr. Michele Calabrese

**OGGETTO: “Tutti A tavola, Tutti Insieme”, Settimana Nazionale della Celiachia: 10-18  
Maggio 2025**

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Area Nord dell'ASL Lecce, avendo tra i propri obiettivi (LEA F1) la “*Promozione di sinergie...ed alleanze tra soggetti istituzionali, sociali, imprenditoriali e professionali per concordare azioni a sostegno di politiche per la salute al fine di promuovere il benessere in tutte le fasce di età*”, assume un ruolo strategico nella costruzione di alleanze territoriali per promuovere la salute e il benessere, favorendo la consapevolezza e la partecipazione delle Amministrazioni Comunali ad iniziative e azioni di prevenzione.

In tale contesto, Il SIAN ha previsto di supportare l'iniziativa promossa dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) “*Tutti a tavola. Tutti insieme*” nell'ambito della Settimana Nazionale della Celiachia, attiva dal 10 al 18 maggio.

L'AIC è una Rete di Associazioni, indipendenti e non-profit, di pazienti, familiari e professionisti che dal 1979 opera attivamente nell'interesse di chi vive la celiachia e le problematiche ad essa collegate ed il cui obiettivo è offrire guida, sostegno, servizi e rappresentanza a tutela dei diritti della persona con celiachia. La corretta alimentazione *senza glutine*, quale unica terapia possibile, è la chiave del benessere del paziente per cui l'obiettivo dell'Associazione è la possibilità di eliminare nella vita quotidiana ogni tipo di ostacolo connesso alla malattia celiaca. In quest'ottica, il contributo del SIAN si configura non solo come supporto tecnico, ma come leva fondamentale per garantire coerenza educativa, qualità nutrizionale e sicurezza alimentare in tutte le scuole aderenti all'iniziativa.

L'iniziativa “*Tutti A tavola, Tutti Insieme 2025*” prevede di supportare l'organizzazione, nelle scuole aderenti, di giornate dedicate durante le quali i bambini e le bambine mangiano tutti/e un menù completamente *senza glutine*.

“*Tutti A tavola, Tutti Insieme*” è un'iniziativa che si sviluppa per una settimana, ma l'impegno richiesto alle diverse realtà di refezione scolastica per la nostra provincia è semplicemente partecipare il 16 maggio, Giornata Mondiale della Celiachia, alla condivisione di un menù naturalmente *senza glutine*.

Il messaggio che questa iniziativa vuole comunicare è, infatti, il piacere di poter condividere per un giorno il medesimo menù con le stesse pietanze, facendo comprendere che *senza glutine* non vuol dire mancanza di gusto, e che accogliere un celiaco alla propria tavola è più semplice di quanto si



ASL Lecce

PugliaSalute

Dipartimento di Prevenzione

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

Dir. dr Roberto Carlà

viale Don Minzoni 8 - 73100 Lecce

tel 0832.215398

e-mail: sian@asl.lecce.it

PEC: siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

creda, grazie anche alle numerose pietanze naturalmente prive glutine presenti nella nostra alimentazione quotidiana.

**Modalità di adesione:**

- Iscrizione tramite il sito [www.settimanadellaceliachia.it](http://www.settimanadellaceliachia.it) . Le adesioni vengono chiuse qualche giorno prima della Settimana Nazionale della Celiachia (10-18 maggio).
- Eventuali adesioni tardive possono essere inviate a [segreteria@celiachia.it](mailto:segreteria@celiachia.it) .
- I Comuni sono invitati a comunicare la propria adesione anche al SIAN.
- Attraverso la mappa interattiva sul sito sopra citato sarà possibile visualizzare Comuni e Scuole partecipanti.

Oltre all'organizzazione del pasto senza glutine, è possibile abbinare attività nelle scuole, come momenti di informazione ai bambini/e o alle famiglie, anche con il coinvolgimento diretto del SIAN, che, compatibilmente con altre iniziative in programma, garantirà il proprio supporto attraverso interventi mirati di sensibilizzazione sulle tematiche della celiachia e attraverso percorsi di educazione alimentare, contribuendo così alla promozione di corretti stili di vita e abitudini alimentari.

Il SIAN avrà un ruolo centrale e proattivo nell'iniziativa, fornendo alle Amministrazioni aderenti il menù appositamente predisposto e autorizzato per la giornata del 16 maggio (*vedasi allegati*).

La composizione del menù valorizza piatti naturalmente senza glutine, la varietà dei colori per rendere il pasto più invitante, e prevede un dessert, in segno di festa e di inclusione, affinché la giornata sia vissuta come un momento speciale da tutti i bambini/e. Oltre alla versione semplificata del menù nel formato fornito da AIC, sarà allegato anche il menù completo, comprensivo di grammature, ingredienti e modalità di preparazione.

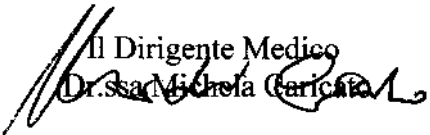
Si ringrazia per l'attenzione e si resta a disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Distinti saluti

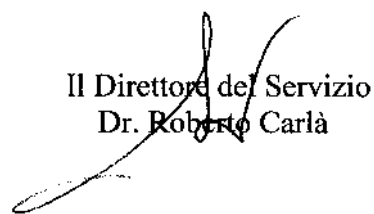
**Allegati:**

- Menù *gluten free* 16 maggio
- Locandina Menù

Il Dirigente Medico  
 Dr. Ssa Michela Caricchio




Il Direttore del Servizio  
 Dr. Roberto Carlà





ASL Lecce

PugliaSalute

Dipartimento di Prevenzione

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

Dir: dr Roberto Carlà

viale Don Minzoni 8 - 73100 Lecce

tel 0832.215398

e-mail: sian@asl.lecce.it

PEC: siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

## Tutti A tavola, Tutti Insieme

Settimana della Celiachia: 10 – 18 MAGGIO 2025

Il SIAN propone il menù scolastico alle Amministrazioni che aderiranno all'iniziativa **Tutti A tavola, Tutti Insieme 2025**.

Il menù scolastico proposto per la Giornata Mondiale della Celiachia del 16 maggio è:

- Tortino di patate con verdure
- Straccetti di pollo croccanti con farina di mais bramata
- Insalata di pomodori e cetrioli con olio extravergine di oliva
- Gallette di mais
- Torta al cioccolato senza farina con fragole fresche\*

### Ricettario

PIETANZE E QUANTITÀ (in grammi) per singolo bambino/a	3 – 5 anni	6 – 10 anni	11 – 13 anni	14 – 18 anni
<b>Tortino di patate con verdure</b>				
• Patate	150	180	210	250
• Uova	10	10	15	15
• Parmigiano grattugiato	10	15	20	25
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7
• Carote	40	40	50	50
• Zucchine	40	40	50	50
• Farina di Mais bramata	10	10	15	15

ASL LECCE - SEDE LEGALE E DIREZIONE GENERALE

Via Miglietta, 5 - 73100 LECCE

C.F. e P.IVA 04008300750

<https://www.sanita.puglia.it/web/asl-lecce>



ASL Lecce

**PugliaSalute**

Dipartimento di Prevenzione

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

Dir: dr Roberto Carlà

viale Don Minzoni 8 - 73100 Lecce

tel 0832.215398

e-mail: [sian@asl.lecce.it](mailto:sian@asl.lecce.it)

PEC: [siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it](mailto:siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it)

<b>Straccetti di pollo croccanti</b>				
• Straccetti di pollo	50	60	80	100
• Farina di mais bramata	10	10	15	15
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7
• Erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb
<b>Insalata di pomodori e cetrioli</b>				
• Pomodori rossi	60	80	100	130
• Cetrioli	50	50	70	70
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7
<b>Galette di mais</b>	10	20	20	30
<b>Fragole*</b>	150	150	200	200
<b>Torta al cioccolato senza farina con fragole fresche*</b>	60	60	70	70

## Ricetta

### Torta al cioccolato senza farina con fragole fresche\*

#### Ingredienti per 10 bambini/e:

- 200 g di cioccolato fondente 55% senza glutine
- 120 ml di olio di semi di girasole alto oleico
- 80 g di zucchero di canna
- 40 g di cacao amaro in polvere senza glutine
- 3 uova
- Zucchero a velo senza glutine q.b.
- 150–200 g di fragole fresche

ASL LECCE - SEDE LEGALE E DIREZIONE GENERALE

Via Miglietta, 5 - 73100 LECCE

C.F. e P.IVA 04008300750

<https://www.sanita.puglia.it/web/asl-lecce>



ASL Lecce

PugliaSalute

Dipartimento di Prevenzione

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

Dir: dr Roberto Carlà

viale Don Minzoni 8 · 73100 Lecce

tel 0832.215398

e-mail: [sian@asl.lecce.it](mailto:sian@asl.lecce.it)

PEC: [siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it](mailto:siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it)

### **Procedimento:**

Spezzettare il cioccolato e fonderlo a bagnomaria o al microonde.

In una ciotola, lavorare con le fruste elettriche l'olio di semi di girasole e metà dello zucchero, fino a ottenere un composto morbido e spumoso. Separare gli albumi dai tuorli. Tenere da parte gli albumi e aggiungere i tuorli al composto, continuando a montare con le fruste.

Lasciare intiepidire leggermente il cioccolato fuso e aggiungerlo a filo, incorporandolo delicatamente con un cucchiaino. Montare a neve gli albumi con la restante parte di zucchero, quindi unirli delicatamente al composto, mescolando dal basso verso l'alto. Versare l'impasto in una tortiera rivestita con carta da forno e cosparsa di zucchero di canna. Infornare in forno preriscaldato a 180 °C per circa 40 minuti. Sformare, lasciar intiepidire per alcuni minuti, quindi sformare e far raffreddare completamente su una gratella per dolci. Una volta che la torta è completamente raffreddata, spolverare con zucchero a velo senza glutine utilizzando un setaccio fine. Infine, disporre le fragole fresche (tagliate a metà o intere) sulla superficie della torta.

### **Note:**

- Certificare sempre la provenienza senza glutine di ingredienti come cacao, cioccolato e lievito (rif. DGR n. 828/2014).
- Prestare particolare attenzione a evitare la contaminazione crociata durante la preparazione dei pasti (rif. DGR n. 890/2012 e DGR n. 2272/2012)

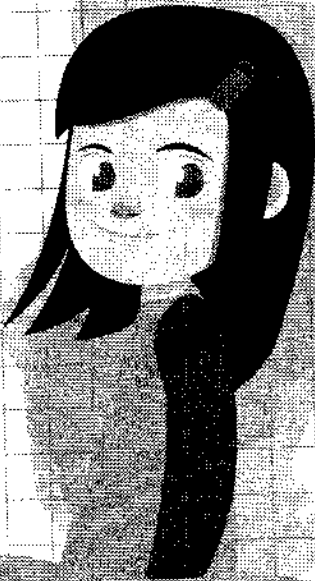


16/Maggio/2025

**TUTTI**

**A TAVOLA  
TUTTI INSIEME**

LE GIORNATE DEL MENU SENZA GLUTINE



Primo: Tortino di patate con verdure

Secondo: Straccetti di pollo croccanti con farina di mais bramata

Contorno: Insalata di pomodori e cetrioli con olio EVO

Pane/sostituzioni: Gallette di mais

Dessert/frutta: Torta al cioccolato senza farina con fragole

Precisiamo che il "Menù senza Glutine" verrà proposto anche a tutti gli utenti titolari di dieta speciale, compatibilmente con gli alimenti esclusi dalla loro dieta.

In collaborazione con Associazione Italiana Celiachia, presso la nostra scuola, verrà servito a tutte le bambine e bambini un menù completamente senza glutine. Con questa iniziativa vogliamo diffondere la conoscenza della celiachia e della dieta senza glutine.

Visita il sito [www.settimanadellaceliachia.it](http://www.settimanadellaceliachia.it) e scopri tutti i falsi miti su questa patologia.

**AiC** Associazione Italiana Celiachia


Perché una società più inclusiva è una società migliore per tutti!

In collaborazione con:

NOME COMUNE

Un progetto a cura di:

**AiC** Associazione Italiana Celiachia

 **ASL Lecce**  
PugliaSalute

