

## **In emergenza nessuno deve restare indietro**

### *AIC e PROTEZIONE CIVILE partner in un progetto di formazione dei volontari*

In occasione della **Settimana Nazionale della Celiachia**, AIC e la Protezione Civile sono partner in un progetto di formazione di 60 volontari per la sicurezza alimentare nella gestione dell'emergenza, con particolare riferimento anche alla ristorazione di emergenza ai celiaci.

L'evento prevede, con il contributo anche dei NAS dei Carabinieri, due momenti di formazione, uno teorico, in aula, in cui si presenta ai volontari delle Organizzazioni di volontariato di protezione civile che si occupano della gestione delle cucine da campo le basi della dieta senza glutine, la corretta scelta degli ingredienti e le procedure da seguire per preparare in sicurezza pasti senza glutine per chi soffre di celiachia.

Nella seconda giornata dell'evento, AIC e PC hanno organizzato una vera e propria simulazione di preparazione di menu senza glutine che sarà svolta nelle cucine da campo allestite per l'occasione da tre organizzazioni presenti, Croce Rossa Italiana, Federazione Italiana Ricetrasmismissioni Citizen's Band e Associazione Nazionale Alpini, per dimostrare come formazione, procedure standardizzate e impegno possano garantire una offerta senza glutine sicura anche in occasione di emergenza.

Questa iniziativa è il primo tassello di una roadmap che ci porterà alla definizione di un accordo quadro tra AIC e Protezione Civile che ne disciplini la collaborazione anche per quanto riguarda il corretto censimento dei celiaci nelle aree e centri di assistenza della popolazione e lo smistamento delle donazioni di generi alimentari senza glutine in emergenza.