



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

Circolare n.265

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0002991 del 24/02/2026
I (Uscita)

Agli/alle studenti/studentesse delle classi:

5A, 5B, 5C, 5E, 5F, 5H, 5I, 5J, 5K, 5P

Ai Docenti

Alle famiglie

Al personale A.T.A.

Al D.S.G.A.

Sito Web

Bacheca Scuolanext

OGGETTO: Progetto AIC Lazio – Corso teorico-pratico sulla celiachia e la produzione senza glutine

Si comunica che il nostro Istituto aderisce al progetto promosso da **AIC Lazio (Associazione Italiana Celiachia – Lazio)**, che propone un corso teorico-pratico gratuito sulla produzione e gestione degli alimenti senza glutine, rivolto agli Istituti Alberghieri. Il progetto è realizzato in collaborazione con la Regione Lazio ed è finanziato nell'ambito dell'iniziativa regionale **“Lazio senza glutine: inclusione, formazione e informazione”**, in attuazione della Legge Regionale n. 7 del 26 giugno 2025, dedicata alla tutela e alla promozione del benessere delle persone affette da celiachia.

L'adesione del nostro Istituto “Pellegrino Artusi” a tale iniziativa si inserisce in un quadro regionale che riconosce la celiachia come priorità di sanità pubblica, sicurezza alimentare e inclusione sociale. In questo contesto, il nostro Istituto conferma il proprio impegno nella formazione di professionisti della ristorazione consapevoli, preparati e attenti ai bisogni reali delle persone, contribuendo a diffondere una cultura dell'accoglienza, della qualità e della responsabilità professionale.

Il progetto offre agli studenti la possibilità di arricchire la propria formazione con competenze specifiche e innovative sulla celiachia e sulla corretta gestione del “senza glutine”, sviluppando professionalità, consapevolezza e attenzione all'inclusione. Nel Lazio sono presenti oltre 28.000 persone celiache, oltre a numerosi soggetti con sensibilità al glutine, una realtà che rende fondamentale una preparazione professionale adeguata nel settore della ristorazione e dell'accoglienza, offrendo al tempo stesso maggiori opportunità lavorative.

Il percorso prevede una parte teorica e una parte pratica. Per la formazione teorica sarà presente il **Dott. Massimiliano Taddeucci**, biologo ed esperto in sicurezza alimentare, collaboratore attivo di AIC Lazio, che approfondirà la conoscenza della celiachia, le norme igienico-sanitarie, la sicurezza alimentare, la

scelta e la verifica delle materie prime senza glutine, la gestione del magazzino e la prevenzione della contaminazione, oltre alla corretta organizzazione del lavoro in cucina e in sala.

Per la parte pratica intervengono lo **chef Andrea Palmieri**, docente, consulente e chef di “Camper” e “UnoMattina”, il **Presidente dell’Associazione Italiana Celiachia Angelo Mocci** e nuovamente il **Dott. Massimiliano Taddeucci**, guidando gli studenti nell’applicazione concreta delle competenze acquisite, con particolare attenzione alla prevenzione della contaminazione durante la preparazione, la cottura, l’impiattamento e il servizio. In tutte le fasi del percorso i docenti curricolari delle discipline laboratoriali e di Scienza e Cultura degli Alimenti saranno presenti a supporto dei relatori esterni e dei tutor AIC, valorizzando così la formazione e la professionalità del nostro personale. Sono inoltre previsti momenti di show cooking, finalizzati a consolidare le competenze tecniche e a promuovere una cultura della sicurezza, dell’inclusione e della sensibilità professionale.

Al termine del percorso sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

CALENDARIO DEGLI INCONTRI

Data	Orario	Classi	Modalità incontro	SEDE
Martedì 10 marzo	10:00 – 12:30	5I - 5J - 5K	Teorico	SESTIO MENAS
Martedì 17 marzo	10:00 – 12:30		Teorico	
Venerdì 24 aprile	10:00 – 13:00		Pratico	

Data	Orario	Classi	Orario	Classi	Modalità incontro	SEDE
Martedì 3 marzo	8:30 – 11:00	5A - 5B - 5C	11:30 – 14:00	5E - 5F - 5H - 5P	Teorico	PIZZO DI CALABRIA
Giovedì 12 marzo	8:30 – 11:00	5E - 5F - 5H - 5P	11:30 – 14:00	5A - 5B - 5C	Teorico	
Venerdì 20 marzo	8:00 – 11:00	5E - 5F - 5P	11:15 – 14:15	5A - 5B - 5C	Pratico	

La classe 5H parteciperà ai soli incontri teorici.

La presente circolare sarà inserita in bacheca e la spunta di adesione e presa visione da parte dei genitori, in qualità di esercenti la responsabilità genitoriale e/o tutor, ovvero degli alunni maggiorenni, costituisce autorizzazione allo svolgimento dell’attività didattica e liberatoria per la realizzazione e la pubblicazione di immagini e materiali fotografici relativi alle attività progettuali sui canali istituzionali dell’Istituto (sito web e profili social) e dell’Associazione Italiana Celiachia – AIC Lazio (sito web e canali social Facebook, Instagram e YouTube), nonché su “CN – Celiachia Notizie”, giornalino informativo dell’AIC, nel rispetto della normativa vigente in materia di tutela dei dati personali.

Si confida nella collaborazione di tutti i docenti e degli studenti coinvolti, certi che il progetto rappresenti un significativo valore aggiunto nel percorso formativo e professionale dell’Istituto, contribuendo a diffondere una cultura della professionalità, inclusione, sicurezza e consapevolezza.

Il Dirigente Scolastico
Maura Lombardi

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3 comma 2 D.lgs. 39/93)