

“Tutti a Tavola”: Comune dell’Aquila e Vivenda Spa sposano la campagna contro le fake news sulla celiachia



13 Maggio 2026

In occasione della Settimana Nazionale della Celiachia l’azienda del Consorzio La Cascina, in sintonia con l’amministrazione comunale e l’AIC, preparerà un menu gluten free e attività di educazione alimentare per i bimbi dell’Aquila. Obiettivo: abbattere la disinformazione e le barriere

L’Aquila, 13 maggio - Saranno circa 4.000 i pasti somministrati tra alunni e insegnanti nei plessi scolastici dell’Aquila in occasione della Settimana Nazionale della Celiachia. Con una scelta significativa e inclusiva, il Comune dell’Aquila e la Vivenda Spa, che gestisce le mense scolastiche del territorio comunale, hanno deciso di aderire anche quest’anno alla “Settimana nazionale della Celiachia” coinvolgendo, questa la particolarità, tutti i plessi scolastici dell’infanzia e della primaria, attraverso la distribuzione di un menù completamente gluten free per tutti.

Cavatelli “Farabella” al pomodoro e basilico, affettato di tacchino arrosto, insalata di pomodori, frutta di stagione, galletta di riso. Tutte preparazioni rigorosamente gluten-free. Così si festeggia la **Settimana Nazionale della Celiachia** (9-17 maggio) insieme ai bimbi delle scuole dell’Aquila. Per giovedì 14 maggio il personale dell’azienda del Consorzio La Cascina, all’interno dell’iniziativa “Tutti a tavola, tutti insieme: le giornate del menù senza glutine”, ha studiato una mattinata all’insegna dell’educazione alimentare scandita da giochi, laboratori divulgativi e un menu gustoso e senza glutine. Il tutto per diffondere una corretta informazione sulla celiachia e sulla dieta senza glutine sfatando falsi miti e fake news.

Come sottolineano il **sindaco dell’Aquila Pierluigi Biondi** e l’assessore alle Politiche educative e scolastiche Manuela Tursini, “la Settimana Nazionale della Celiachia è un’occasione preziosa per ribadire il nostro impegno nel rendere la scuola un luogo dove nessuno si senta escluso, a partire dalla mensa. Lavoriamo costantemente affinché il momento del pasto sia per tutti i nostri studenti

un'esperienza di condivisione sicura e di pari dignità. Investire nella consapevolezza alimentare significa prenderci cura del benessere dei nostri ragazzi e sostenere concretamente le famiglie nel loro percorso quotidiano”.

L'iniziativa, promossa dall'Associazione Italiana Celiachia insieme alle 21 AIC territoriali associate, rappresenta l'occasione per sensibilizzare un pubblico più ampio su una patologia che nel nostro Paese colpisce oltre l'1% della popolazione: si stima, infatti, che siano 600mila le persone celiache, di cui circa 400.000 non ancora diagnosticate. In Lombardia le persone che hanno ricevuto una diagnosi di celiachia sono 251.939 (dati Ministero della Salute). In questa cornice “Tutti a tavola, tutti insieme: le giornate del menù senza glutine”, con la distribuzione di un menù completamente senza glutine per tutti nelle mense delle scuole dall'infanzia alla primaria, diviene fondamentale: solo nell'edizione passata sono stati distribuiti oltre 360.000 pasti senza glutine in tutta Italia. L'iniziativa è l'occasione per sensibilizzare e informare studenti, famiglie e insegnanti sulla celiachia e la dieta senza glutine.

“Nelle scuole e nelle università la nostra missione è abbattere le barriere alimentari. Celebrarla per noi significa proporre menù inclusivi: piatti che, pur essendo privi di glutine, risultano invitanti e saporiti per l'intera platea studentesca”, afferma Viky Bottone, coordinatore delle filiali Abruzzo, Marche e Umbria per la **Vivenda Spa**. “L'obiettivo – continua il manager – non è offrire un'alternativa per ‘pochi’, ma creare una tavola dove la restrizione alimentare non diventi mai isolamento sociale”.

Così l'azienda di ristorazione collettiva si fa promotrice di una cultura della salute che parta proprio dai banchi. Attraverso la collaborazione con le scuole e gli atenei di tutta Italia, punta a spiegare ai giovani che la celiachia non è un limite, ma una caratteristica che richiede attenzione e rispetto. Promuovere la conoscenza della dieta senza glutine aiuta a creare una comunità studentesca più empatica e informata. L'impegno della Vivenda Spa non si esaurisce però con la settimana della Celiachia. “Dall'infanzia all'università – spiega **Viky Bottone** – accompagniamo gli studenti nel loro percorso di crescita, garantendo pasti equilibrati sotto il profilo nutrizionale e conformi ai più alti standard di sicurezza alimentare”. Perché mangiare bene significa sentirsi accolti, protetti e parte di un unico, grande progetto di benessere collettivo.