

# MalpensaNews

## Estate inclusiva nel Varesotto: sempre più sagre e festival aprono le porte al senza glutine

Roberta Bertolini · Friday, July 3rd, 2026

L'estate varesina si conferma sempre più all'insegna dell'inclusione grazie a un numero crescente di sagre e festival che scelgono di dedicare uno spazio alla ristorazione senza glutine, permettendo anche alle persone celiache di vivere pienamente i momenti di convivialità e di festa.

Per chi convive con la celiachia, infatti, la dieta rigorosamente senza glutine rappresenta l'unica terapia oggi disponibile e deve essere seguita per tutta la vita per preservare il proprio stato di salute. **Poter partecipare a eventi pubblici senza doversi preoccupare della sicurezza alimentare significa abbattere una barriera importante e favorire una reale inclusione sociale.**

Il primo appuntamento dell'estate è stato la **“Festa della Birra” di Cadrezzate con Osmate**, svoltasi il 26 e 28 giugno, dove era presente Alice Gourmet, truck aderente al Programma Alimentazione Fuori Casa di AIC. Con i suoi apprezzatissimi gnocchi fritti, hamburger, waffle e tante altre specialità rigorosamente senza glutine, ha permesso a numerosi celiaci di condividere la festa insieme ad amici e familiari, senza rinunce e in totale sicurezza.

L'estate prosegue con il **“Carbonara Festival” di Sesto Calende, in programma dal 2 al 5 luglio**. Anche in questa manifestazione è stato riservato uno spazio dedicato al senza glutine: tra i numerosi food truck presenti, uno propone gustose varianti della tradizionale carbonara senza glutine, offrendo ai partecipanti la possibilità di vivere un'esperienza gastronomica inclusiva in compagnia.

**A concludere il mese sarà “Gallarate Senza Glutine”**, un evento interamente dedicato al mondo gluten free. I visitatori potranno scegliere tra numerose proposte gastronomiche dei truck aderenti al programma AFC di AIC, dai cannoli siciliani agli hamburger, dalle piadine a molte altre specialità, tutte rigorosamente senza glutine. Un appuntamento pensato per le persone celiache, ma aperto a tutti coloro che desiderano scoprire la qualità e il gusto della cucina gluten free, dimostrando come il senza glutine possa essere sinonimo di eccellenza e convivialità.

La possibilità di partecipare a sagre e festival in totale sicurezza rappresenta un traguardo importante per le persone celiache. Ogni evento che sceglie di investire nell'inclusione contribuisce a diffondere una cultura dell'accoglienza e dell'attenzione verso chi, per motivi di salute, deve seguire una dieta senza glutine.

---

This entry was posted on Friday, July 3rd, 2026 at 12:37 pm and is filed under [News](#)  
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.