



REGIONE LIGURIA

PROGETTO FORMATIVO RISTORAZIONE SENZA GLUTINE E APPROCCIO ONE HEALTH: QUALITÀ, SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ

ANNO 2026

OBIETTIVI:

La celiachia è riconosciuta non solo come patologia cronica autoimmune, ma anche come malattia sociale, poiché incide in modo significativo sulla qualità della vita delle persone, influenzando scelte alimentari, relazioni sociali e possibilità di partecipazione alla vita collettiva, in particolare nei contesti di ristorazione.

L'esclusione del glutine dalla dieta – e quindi di cereali quali grano, orzo, segale, kamut e spelta – condiziona inevitabilmente le abitudini quotidiane, come fare la spesa o consumare pasti fuori casa. In questo contesto, la ristorazione collettiva assume un ruolo cruciale nel garantire inclusione, sicurezza alimentare e benessere.

Il progetto si fonda sul paradigma One Health, che riconosce l'interconnessione tra salute umana, ambiente e sistemi alimentari. Promuovere una dieta mediterranea senza glutine significa non solo tutelare la salute del paziente celiaco, ma anche favorire modelli alimentari sostenibili, equilibrati e accessibili per la collettività.

La dieta mediterranea naturalmente priva di glutine si basa sul consumo di cereali e pseudocereali gluten-free (come riso, mais, grano saraceno e quinoa), legumi, frutta, ortaggi, pesce azzurro e olio extravergine di oliva. Questi alimenti, ricchi di fibre, vitamine e grassi di qualità prevalentemente vegetale, svolgono un ruolo protettivo nei confronti di numerose patologie croniche e contribuiscono al mantenimento di un buono stato di salute generale.

Tuttavia, nella ristorazione, tra cui quella collettiva, si osserva frequentemente una limitata conoscenza delle corrette pratiche per la gestione del senza glutine, con conseguente ricorso ad alimenti ultraprocessati, ritenuti più semplici da gestire in termini di sicurezza, ma spesso meno adeguati dal punto di vista nutrizionale.

SCOPO DEL PROGETTO:

Attraverso incontri formativi in presenza, il progetto intende fornire competenze teoriche e pratiche per:

- Promuovere una corretta informazione e formazione degli operatori della ristorazione sulla dieta senza glutine secondo i principi della dieta mediterranea
- Garantire sicurezza alimentare attraverso corrette pratiche di prevenzione della contaminazione
- Diffondere il concetto di celiachia come malattia sociale, favorendo inclusione e accessibilità alimentare
- Integrare il paradigma One Health nella gestione della ristorazione senza glutine, valorizzando salute, sostenibilità e qualità nutrizionale, senza dimenticare la sicurezza.

DESTINATARI:

Operatori della ristorazione collettiva:

- mense scolastiche
- mense aziendali
- mense ospedaliere

Ristorazione alberghiera e bar

Responsabili HACCP e tecnici della ristorazione

EDIZIONI:

1° edizione: 12/11/2026 c/o mensa Scuola Mazzini di Chiavari

2° edizione: 30/11/2026 c/o mensa Ospedale Sant'Agata di Imperia

3° edizione: 11/12/2026 c/o mensa Ospedale San Paolo di Savona

PROGRAMMA:

- 15.30-16: saluti, introduzione al corso, presentazione degli obiettivi.

Dr. Marco Crocco - Dr.ssa Marisa Alberti

- 16- 16.30: celiachia che cos'è, falsi miti e verità sulla celiachia.

Dr. Marco Crocco

- 16.30-17: le regole della dieta senza glutine ed i rischi delle contaminazioni nella ristorazione collettiva.

Dr.ssa Federica Malerba

- 17-17.30: approccio One Health nella ristorazione gluten free: integrazione tra salute, ambiente e filiera alimentare.

Dr.ssa Valentina Giaroli

- 17:30-18: scenari interattivi teorico-pratici

Dr.ssa Valentina Giaroli - Referenti Locali

- 18-18.30: Questionari e Discussione

RELATORI:

Dr. Marco Crocco - Dirigente Medico UOC Gastroenterologia - Istituto Giannina Gaslini

Dr.ssa Federica Malerba - Dirigente Medico UOC Pediatria Imperia Gaslini Diffuso – Istituto Giannina Gaslini

Dr.ssa Marisa Alberti - Dirigente Medico UOC Direzione Sanitaria - Istituto Giannina Gaslini

Dr.ssa Valentina Giaroli - Dietista Borsista UOC Gastroenterologia - Istituto Giannina Gaslini

RINGRAZIAMENTI:

Regione Liguria – Settore Prevenzione, Sanità animale e Sicurezza alimentare

CIR Food – Area Nord Ovest

Direttori del Corso e Garante Scientifico: Marco Crocco – Federica Malerba – Marisa Alberti

Responsabile Centro Formazione Istituto G. Gaslini: Laura Fornoni

Gestione didattica organizzativa, amministrativa, ECM: Centro Formazione Istituto G. Gaslini – Chiara Giuliano - Roberta Bertola

Accreditamento ECM regionale: 5,7 crediti formativi ECM per l'anno 2026

Evento accreditato nel sistema ECM regionale per : Dietista