

Panel sulla celiachia a Pane Nostrum Senigallia. L'intervento dello chef stellato Moreno Cedroni / foto e video

di *Stefano Fabrizi*

Il salone Pane Nostrum di Senigallia ha ospitato un panel dedicato alla celiachia, organizzato in collaborazione con la FIPE, un incontro pensato per mettere a confronto operatori della ristorazione, panificatori e associazioni di pazienti sulle sfide e le opportunità legate alla produzione e alla somministrazione di prodotti senza glutine nell'ambito Ho.Re.Ca. La FIPE ([Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#)) e l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) hanno stipulato un protocollo d'intesa per promuovere la formazione e l'informazione sulle celiachia negli esercizi della ristorazione in tutta Italia, inclusa la regione Marche. Questa collaborazione mira a sensibilizzare gli operatori del settore e a far sì che i celiaci possano mangiare fuori casa in sicurezza, aderendo al programma AIC [Alimentazione Fuori Casa](#).

**Relatore principale lo chef stellato
Moreno Cedroni.**

Contesto dell'evento

Pane Nostrum è il Salone Nazionale dei Lievitati che converte il centro di Senigallia in un laboratorio a cielo aperto con

masterclass, botteghe e incontri per professionisti e pubblico; l'edizione 2025 si è svolta dal 26 al 28 settembre e ha richiamato panificatori, pizzaioli, pasticceri, ristoratori e buyer della GDO.



Obiettivi del panel FIPE sulla celiachia

- Informare i gestori di bar e ristoranti sulle responsabilità normative e sanitarie nella preparazione di cibi senza glutine.
- Favorire l'adozione di protocolli operativi per evitare la contaminazione incrociata in cucina.
- Promuovere la formazione del personale di sala e cucina su etichettatura, comunicazione al cliente e offerte menu dedicate.
- Stimolare il dialogo tra artigiani del pane e la filiera alimentare per sviluppare prodotti lievitati gustosi e sicuri per celiaci.

Temi principali affrontati

- Sicurezza alimentare e procedure pratiche per ridurre il

rischio di contaminazione incrociata.

- Selezione delle materie prime e utilizzo di farine certificate per prodotti senza glutine.
- Comunicazione al cliente: trasparenza in menu e formazione del personale di sala.
- Innovazione nei lievitati senza glutine: tecniche e accorgimenti per qualità organolettica.
- Ruolo delle associazioni di pazienti nel definire priorità e standard per il consumo fuori casa.

Impatto per operatori e consumatori

Per gli operatori, il panel ha rappresentato un'opportunità pratica per aggiornare procedure e migliorare l'offerta rivolta ai clienti con celiachia; per i consumatori, specialmente i pazienti e le loro famiglie, l'incontro ha consolidato la fiducia nelle strutture che adottano protocolli certificati e forme di comunicazione chiare sulle opzioni senza glutine.

Prospettive

L'iniziativa FIPE a Pane Nostrum ha messo al centro l'equilibrio tra sicurezza e qualità gastronomica, spingendo verso percorsi formativi e collaborazioni tra artigiani, ristoratori e associazioni. Continuare a integrare protocolli operativi, certificazioni e innovazione tecnologica sarà decisivo per rendere l'esperienza fuori casa sempre più inclusiva per chi convive con la celiachia.

<https://youtu.be/RiwaBMKN15Q>

La ristorazione come spazio di inclusione: il valore dell'accoglienza e la sfida del senza glutine

Prima dell'intervento di Moreno Cedroni diversi esponenti

della FIPE, stimolati da una giornalista, hanno messo in risalto l'apporto dell'associazione per un corretto approccio al problema, partendo dall'assunto che la ristorazione non è solo nutrizione. È socialità, è qualità della vita, è convivialità. In un tempo in cui si parla sempre più di accessibilità e inclusione, è fondamentale riconoscere che anche il semplice gesto di sedersi a tavola può diventare un atto discriminatorio se non si presta attenzione alle esigenze di tutti.

Chi lavora nella ristorazione sa che l'ospitalità è un pilastro irrinunciabile. Ma l'accoglienza non può dirsi completa se esclude, anche involontariamente, chi vive con restrizioni alimentari. Pensiamo alle persone celiache, che spesso si trovano penalizzate nella scelta di dove mangiare fuori casa. La discriminazione può iniziare proprio da qui: da un menù che non contempla alternative sicure, da una cucina che non conosce i rischi della contaminazione.



Alimentazione fuori casa: un programma

per fare la differenza

È in questo contesto che nasce il programma “Alimentazione fuori casa”, promosso da un’associazione impegnata nella tutela dei celiaci. Non si tratta solo di sensibilizzazione, ma di un percorso concreto che accompagna i ristoratori verso una ristorazione più consapevole e inclusiva.

Il programma prevede:

- **Un corso di formazione teorico e pratico**, per comprendere le basi della cucina senza glutine e le criticità da evitare.
- **Una consulenza personalizzata**, con visite direttamente nei ristoranti da parte di esperti dell’associazione. Non si tratta di controlli punitivi, ma di un supporto amichevole, come angeli custodi della sicurezza alimentare.
- **La firma di un protocollo d’intesa**, in cui il ristoratore si impegna a garantire piatti senza glutine sicuri e a sottoporsi a verifiche periodiche.

Questi controlli non sono ispettivi, ma collaborativi. Si analizzano le materie prime, si individuano gli ingredienti a rischio, si suggeriscono miglioramenti. Perché il problema del senza glutine non è semplicemente sostituire una farina, ma conoscere a fondo ogni passaggio della filiera e ogni prodotto utilizzato.

Ospitalità è anche responsabilità

Molti ristoratori pensano di fare bene, ma non sempre basta la buona volontà. Servono competenze, attenzione, formazione. Perché accogliere davvero significa prendersi cura, anche di chi ha esigenze particolari. E in questo, la ristorazione può diventare un esempio virtuoso di inclusione. Mangiare fuori casa non deve essere un privilegio, ma un diritto. E ogni piatto senza glutine preparato con consapevolezza è un passo

verso una società più equa, più attenta, più umana.

https://youtu.be/yrsCmrmMi_8

Moreno Cedroni: la ristorazione come responsabilità, sensibilità e cultura dell'inclusione

Per molti non ha bisogno di presentazioni, ma un promemoria è sempre utile quando si parla di figure che hanno lasciato un'impronta profonda nel mondo della ristorazione. Moreno Cedroni è chef patron della Madonnina del Pescatore, due stelle Michelin, ma anche imprenditore, innovatore, presidente FIPE Marche Centrali, ex guida di JRE Italia e membro de Le Soste. Un protagonista assoluto della cucina italiana contemporanea.

Durante un recente congresso dedicato alla celiachia, Cedroni ha offerto una riflessione lucida e appassionata sul ruolo della ristorazione nell'inclusione alimentare. E lo ha fatto con il tono diretto e ironico che lo contraddistingue, ma anche con una profonda consapevolezza professionale.

La legge c'è, la responsabilità pure

Cedroni parte da un punto fermo: dal 2014 esiste una legge sugli allergeni che impone a ogni esercizio pubblico di dichiarare chiaramente la presenza di ingredienti a rischio. Il glutine è il primo della lista, a dimostrazione della sua rilevanza. Ogni ristorante, bar, agriturismo ha un OSA – Operatore dei Servizi Alimentari – responsabile legalmente della sicurezza alimentare. “Se sbaglia, paga penalmente”, sottolinea lo chef.

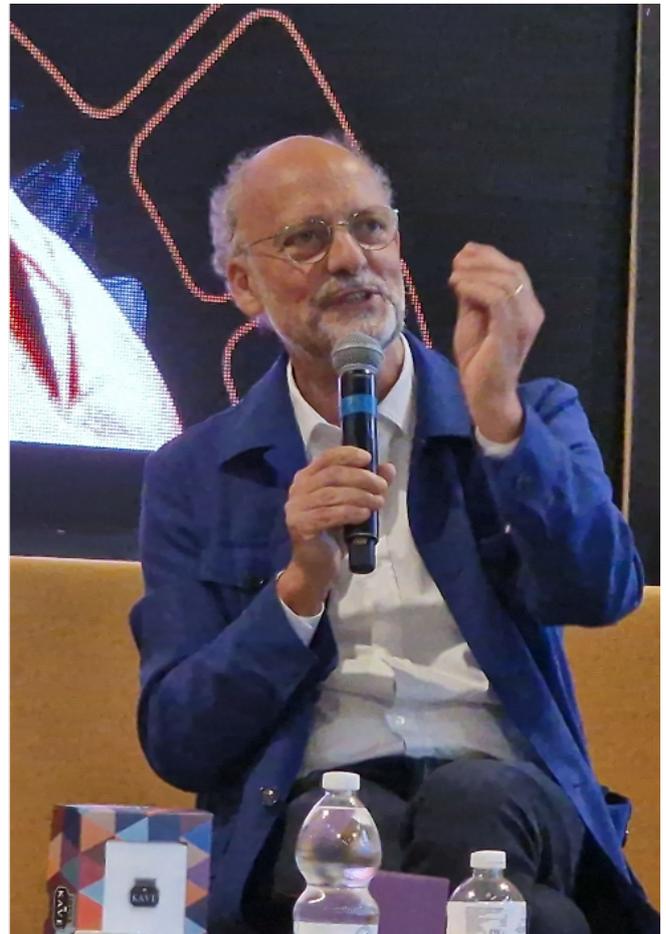
Questa normativa ha cambiato il panorama: oggi la lista degli allergeni è visibile, concreta, e il cliente ha strumenti per tutelarsi. Ma non basta. Serve sensibilità, cultura, attenzione.

L'inclusione comincia dalla prenotazione

Cedroni racconta come nei suoi locali – dalla Madonnina del Pescatore a Anikò – il sistema di prenotazione preveda la dichiarazione delle intolleranze. “Non è un problema, è una condizione da trattare con rispetto e competenza. E se un collega ignora o banalizza, semplicemente non ci torniamo più”. La sfida, però, non è solo normativa. È creativa. “Io voglio che due persone sedute allo stesso tavolo, una celiaca e una no, abbiano lo stesso gusto nel piatto. Questo è lo step in più, il livello superiore”.

Ricette senza glutine: da necessità a eccellenza

Cedroni ha iniziato a sperimentare il pane senza glutine vent'anni fa, ispirandosi a ricette già pubblicate negli anni '80. Oggi, grazie alla qualità degli ingredienti disponibili e alla ricerca costante, molte preparazioni gluten free sono diventate non solo equivalenti, ma talvolta superiori. “Gnocchetti e frutti di mare, fish and chips, salsa di soia gluten free: sono piatti buonissimi. E se una ricetta viene meglio senza glutine, la facciamo così per tutti. Questo è bellissimo”.



La cucina è cultura, non improvvisazione

Cedroni insiste sull'importanza della formazione e della prassi corretta. "Il pane per celiaci si fa al mattino, come primo lavoro, in una cucina pulita e non contaminata. Non servono studi complicati, serve serietà". E cita con soddisfazione il controllo ricevuto dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, che ha verificato la corrispondenza tra menù e prodotto: "Vuol dire che c'è professionalità".

Un messaggio di fiducia

Il suo intervento si chiude con un messaggio chiaro: "C'è molta attenzione su questi temi. Certo, c'è chi fa una ricetta più buona o meno buona, ma questo vale per tutto. L'importante è che ci sia rispetto, sensibilità e voglia di fare bene". Moreno Cedroni non parla solo da chef, ma da uomo di cultura gastronomica. E il suo impegno per una ristorazione inclusiva è un esempio concreto di come l'eccellenza possa e debba

essere anche accessibile.