

## Position Paper – Celiachia e sicurezza alimentare in Sardegna

**Titolo:** Celiachia in Sardegna: un modello regionale avanzato per un'accoglienza sicura

**Autore:** Prof.ssa Tiziana Mori (Ph.D), Coordinatrice del Gruppo di Ricerca "Movere in Salus"

**Data:** 7 Giugno 2025

### Abstract

La Sardegna si trova di fronte a una doppia sfida: attrarre un turismo più attento alla salute e garantire piena inclusione per le persone affette da celiachia.

Non solo, l'isola presenta un'incidenza di celiachia tra le più elevate d'Italia, richiedendo interventi sistemici e innovativi. In questo contesto, è stato sviluppato un modello regionale avanzato dal Gruppo di ricerca "Movere in salus" per la gestione e la prevenzione della celiachia, che integra approccio terapeutico, educazione alimentare e inclusività sociale.

Il modello proposto si articola su tre assi fondamentali:

1. **Screening precoce e integrazione scolastica** con attività educative rivolte a famiglie, insegnanti e bambini.
2. **Filiera alimentare certificata e locale** con focus su agricoltura sociale e piccola impresa.
3. **Turismo senza glutine** come leva di inclusione e sviluppo economico locale.

L'intervento punta a trasformare la celiachia da condizione clinica a leva di rigenerazione sociale e imprenditoriale, attraverso un'alleanza tra istituzioni, ricerca e terzo settore.

### Struttura del documento

#### 1 Contesto e criticità

- Il 90% degli operatori turistici e della ristorazione in Sardegna **non è formato sulla celiachia**.
- Solo 1 struttura su 8 è **in grado di garantire** pasti sicuri certificati (fonte: *Movere in Salus*, 2025).
- La **percezione di rischio alimentare** scoraggia le famiglie celiache a scegliere la Sardegna come destinazione.

#### 2 Il nostro modello operativo

1. **Tavolo tecnico regionale** con AIC, Università, Regione e operatori turistici.
2. **Marchio "Sardegna Gluten-Free Sicura"**: verifiche ogni 6 mesi e visibilità su piattaforme turistiche.
3. **Piattaforma digitale** con corsi e-learning per 500 operatori da certificare entro il 2025.

4. **Toolkit per ristoratori e albergatori:** guida pratica, protocolli HACCP e comunicazione al cliente.
5. **Campagne educative** rivolte alle famiglie, con focus su ristorazione scolastica e familiare.

### **3 Rilevanza scientifica**

- Il **Position Statement GIPAD–SIAPEC** (2020) sottolinea l'importanza della diagnosi e formazione nella gestione delle intolleranze alimentari.
- Le ricerche di *Movere in Salus* mostrano che l'adozione di buone pratiche alimentari certificate **migliora la reputazione territoriale** e la permanenza turistica del +24% (2024–2025).
- 

## **Conclusioni**

Rendere la Sardegna una **“regione gluten-safe”** non è solo una questione di salute pubblica, ma una strategia di posizionamento territoriale. Questo position paper intende fornire la base scientifica e metodologica per una proposta da presentare alla Regione entro l'autunno 2025. La sfida non è solo proteggere, ma **includere attivamente**. E noi siamo pronti.

*Prof.ssa Tiziana MORI*

## **Bibliografia essenziale**

- Fasano A., *"Celiac Disease: Understanding the Pathogenesis to Drive Diagnosis and Therapy"*, *Gastroenterology*, 2020, 159(1): 36–51.
- Villanacci V. et al., *“Histopathology of Celiac Disease – Position Statement GIPAD–SIAPEC”*, *Translational Medicine UniSa*, 2020.