

Teramo. ASL: La salute vien mangiando Prima edizione

Introduzione

Il progetto “La salute vien mangiando” si propone di promuovere la sensibilizzazione e la consapevolezza dei ragazzi delle scuole del territorio su un tema vasto e complesso come quello della salute a tavola, che si lega a doppio filo con le tematiche ambientali e che ha importanti risvolti sul piano sociale, sanitario, educativo. L’obiettivo, in linea con il percorso tracciato da Expo 2015, consiste dunque nel fornire ai giovani delle informazioni puntuali sugli argomenti connessi al rapporto tra cibo e salute: fornire un quadro completo ed univoco sul tema appare oggi quanto mai fondamentale, anche alla luce dei tanti input, spesso anche in contrasto tra loro, che arrivano dai social media.

Il percorso intrapreso dalla Asl di Teramo, da sempre in prima linea nel combattere i disturbi alimentari, nasce anche dai dati preoccupanti a nostra disposizione: l’Abruzzo la è quarta Regione in Italia per la presenza dell’obesità infantile, un problema che interessa 10 mila famiglie. C’è poi l’altra faccia della medaglia, disturbi della condotta alimentare, come anoressia e bulimia, che colpiscono sempre più i giovanissimi.

La sinergia

Un problema così complesso va affrontato mettendo in campo professionalità ed esperti del settore, da qui l’approccio scelto dalla Asl di Teramo, che, come Ente capofila, ha coinvolto nel progetto anche Regione Abruzzo, Università degli Studi di Teramo, Gal Appennino Teramano, Camera di Commercio, Slow Food. Gli esperti terranno incontri nelle scuole della provincia di Teramo per informare ed educare sul binomio cibo-salute, legandolo anche alle tematiche ambientali.

Gli argomenti

- Il profondo legame tra cibo e territorio: la riscoperta del “chilometro zero” come garanzia di qualità.
- Mangiare sano allunga la vita - Come migliorare stili e abitudini alimentari per stare meglio.
- Saper “leggere” il cibo: cosa dicono e cosa nascondono le etichette. Il caso dell’olio di palma.
- L’Agricoltura tra innovazione e sostegno della tradizione: l’importanza della ricerca.
- Gusto & salute: a tavola con il binomio perfetto per stare bene senza rinunce.
- Obesità infantile e anoressia: due facce dei disturbi alimentari. L’importanza della prevenzione.
- Acqua azzurra...acqua non sempre “chiara”: cosa si nasconde dietro le acque in bottiglia. Valori nutrizionali e impatto della plastica sull’ambiente.
- Mense scolastiche: il menu perfetto tra i banchi di scuola.
- Ogni frutto, una stagione: scegliere bene per ottenere risparmio e qualità.
- L’olio d’oliva: il re della dieta mediterranea e una ricchezza del territorio.
- Obesità di primo e secondo grado, quando le cattive abitudini alimentari mettono a rischio la salute.

Le scuole interessate

Comune di Teramo

- Scuola media statale “F. Savini”
- Scuola media statale “M. Zippilli” *
- Scuola media statale “D’Alessandro”

Comune di Montorio al Vomano

- Scuola media statale “Benedetto Croce”

Comune di Campli

- Scuola media statale “N. Palma”

Comune di Bisenti

- Scuola media statale

Comune di Giulianova

- Scuola media "Bindi Pagliaccetti" *

Comune di Torano Nuovo

- Scuola media statale

Comune di Sant'Egidio alla Vibrata

- Scuola media statale "B. Croce" *

(Altri istituti hanno chiesto di aderire al progetto e si sta valutando la possibilità di inserirli a calendario. Gli istituti contrassegnati con * devono ancora ufficializzare la partecipazione).

Le lezioni saranno tenute da esperti della Asl, dell'Università di Teramo, dello Slow Food e da critici enogastronomici

Le altre iniziative

Per estendere anche a tutta la cittadinanza la campagna di sensibilizzazione e informazione sono stati organizzati due momenti di incontro: il gazebo informativo che verrà allestito in piazza Martiri sabato 23 maggio e il convegno conclusivo che si terrà il 5 giugno.

L'evento è stato illustrato questa mattina alla presenza del direttore generale della Asl, Roberto Fagnano, il presidente del Gal Claudio Matone, il rettore dell'Università di Teramo Luciano D'Amico, il responsabile dello Slow Food, condotta pretuziana Giorgio Chiarini, l'assessore regionale alle Politiche Agricole Dino Pepe e il presidente della Camera di Commercio Giandomenico Di Sante, tutti partner dell'iniziativa di cui la Asl è capofila. Presenti alla conferenza anche il direttore amministrativo della Asl di Teramo, Maurizio Di Giosia, che ha introdotto i lavori, e i responsabili dei servizi della Asl che si occupano a vario titolo di nutrizione: Maria Maddalena Marconi, Direttore del Sian, Servizio aziendale di igiene degli alimenti e della nutrizione, Elisabetta Modestini, Responsabile del Centro di Auxologia endocrinologia e nutrizione dell'età evolutiva ad Atri, Maria Giovanna Nespoli, Responsabile del Centro di Fisiopatologia della Nutrizione a Giulianova, che hanno fornito alcuni significativi dati sulla diffusione delle patologie legate alle cattive abitudini alimentari tra i più giovani: la Regione Abruzzo, infatti, risulta essere al secondo posto in Italia per incidenza dell'obesità infantile subito dopo la Campania, un problema che colpisce oltre il 40% dei bambini. La Provincia di Teramo risulta essere al primo posto in Abruzzo. In Europa questa malattia incide per il 7% sul Pil. Gli esperti della Asl hanno sottolineato l'importanza di "fare rete" tra Enti, per raggiungere l'obiettivo di ridurre drasticamente questi dati e hanno anche sottolineato un'altra sinergia vincente: quella tra sana alimentazione e attività fisica; a Controguerra, infatti, la Asl insieme al Comune ha promosso il progetto Pedibus, con i bambini che vanno a scuola a piedi, guidati da volontari e dipendenti dell'amministrazione comunale.

"Non innamoratevi solo degli ospedali", ha esordito Fagnano, sottolineando così l'importanza della prevenzione e dell'educazione alimentare, un settore che la Asl di Teramo ha intenzione di incentivare anche partendo da questa sperimentazione che coinvolge diverse istituzioni.

Il Rettore D'Amico ha invece rimarcato l'apporto che arriva dall'Ateneo teramano, con la Facoltà di Bioscienze impegnata in prima linea (metterà a disposizione anche degli esperti per le lezioni nelle scuole), annunciando anche il progetto di realizzare nella mensa di Coste Sant'Agostino un Laboratorio di educazione alimentare, con la collaborazione del Gal. Tra gli esperti dell'Ateneo che partecipano al progetto c'è anche Antonello Paparella, volto ormai noto per la partecipazione alla trasmissione Rai "Geo & Geo" e responsabile di un'interessante ricerca sugli olii essenziali di rosmarino da utilizzare al posto dei conservanti. Il presidente della Camera di Commercio Giandomenico Di Sante ha sottolineato l'impegno dell'Ente camerale verso le aziende, anche quelle del settore agricolo, e verso i consumatori, mentre il presidente del Gal Matone ha rimarcato come l'iniziativa sia in linea con la mission del Gal, che difende gli interessi dei piccoli coltivatori e allevatori rappresentando un presidio fondamentale per il territorio.

Impegno in prima linea anche per lo Slow food, che ha ricordato come l'iniziativa si inserisca nei tanti progetti in atto, come quello sulla promozione della carne di qualità.

L'assessore Pepe ha invece annunciato che, dopo 5 anni, la Regione ha emanato un nuovo bando sul biologico, che rappresenta un settore strategico per l'agricoltura e che l'Ente ha stanziato 9,5 milioni per co-finanziare la prima annualità del Piano di sviluppo rurale.

Direzione Generale

ASL Teramo

Teramo 20.2.2015