

Mangiar sano: l'aiuto di medici e pediatri



DIFFONDERE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI TRA LA POPOLAZIONE LUCANA, AVVALENDOSI DELLA RETE DEI PEDIATRI E DEI MEDICI CONDOTTI E DEL LORO RAPPORTO DI FIDUCIA CON LE FAMIGLIE.

È l'intento del progetto di formazione e di divulgazione "Educazione alimentare e vantaggi nutrizionali dei prodotti tipici regionali", promosso dall'Alsia, dall'Ordine dei Medici Chirurghi della Provincia di Potenza e dalla Federazione Italiana Medici Pediatri. Il progetto, che sarà realizzato attraverso la Simg, Società italiana di medicina generale, con queste nuove e importanti partecipazioni aggiunge un nuovo ed importante tassello al programma "Educare promuovendo" avviandone il terzo anno di attività. I medici parteciperanno a corsi di aggiornamento professionale sull'educazione alimentare e saranno dotati di strumenti divulgativi per guidare i propri pazienti verso un'alimentazione sana, che faccia uso dei prodotti tipici della nostra terra. Un modo per orientare al consumo di cibi lucani, consigliandoli anche per la prevenzione delle malattie legate alla cattiva alimentazione.

Il progetto prevede una serie di corsi per 120 medici di medicina generale e 30 pediatri di libera scelta. L'attività formativa si svolgerà in 5 corsi di 6 ore: un corso per ognuna delle cinque Asl, le Aziende sanitarie locali di riferimento, a cui partecipe-

VITA DI CAMPAGNA: A LEZIONE IN AGRITURISMI E FATTORIE DIDATTICHE

Dall'integrazione del reddito in agricoltura alla multifunzionalità, passando per la promozione dei prodotti tipici. L'agriturismo si propone con sempre maggiore forza come custode della tradizione culinaria e rurale, ma anche come luogo ideale dove si apprendono le sane abitudini alimentari, a base di cibi genuini e tradizionali. Questo è uno degli aspetti che vede il sistema agrituristico lucano al centro di un'azione avviata dall'Alsia in collaborazione con le associazioni "Terranostra" di Basilicata, "Agriturist" e "Turismo Verde", che riuniscono le aziende agri-

turistiche delle regioni. Il progetto prevede la promozione delle produzioni enogastronomiche di qualità della Basilicata, attraverso la qualificazione degli operatori e dell'intero sistema di ricezione agrituristica.

Per gli imprenditori sono infatti previsti brevi corsi di formazione su tutto il territorio regionale. Un corso di "cucina e accoglienza", sulla preparazione e la presentazione dei piatti e dei prodotti locali, con lezioni teoriche e pratiche tenute da esperti presso diverse strutture. E un corso sulle "fattorie didattiche", la nuova forma di ricettività dove sono gli stessi operatori a introdurre scolaresche e gruppi di giovani alla vita di campagna e alla cura degli animali da fattoria. Visto il successo che le fattorie didattiche stanno riscontrando, potrebbero rappresentare un ulteriore contesto per svolgere delle attività sull'educazione alimentare.

Il progetto vedrà la realizzazione di materiale divulgativo e di una guida su-

gli itinerari enogastronomici. Ed è prevista l'organizzazione dell'evento "Agriturismi aperti", con momenti di approfondimento, analisi sensoriali e degustazioni di prodotti tipici in vari agriturismi della Basilicata. ●



Parte la prima fase del progetto di trasferimento delle conoscenze sulla sana alimentazione tramite medici di famiglia e pediatri delle 5 Asl lucane. Procedure più semplici per la certificazione dei prodotti "bio".

SPECIALE

Educazione
alimentare

ranno 30 allievi-medici ciascuno. Una volta formati, i medici di famiglia potranno trasferire ai loro assistiti le nozioni acquisite. In questa prima fase si prevede di coprire un bacino di utenza di circa 3.000 cittadini lucani. Le nuove conoscenze riguarderanno i bisogni nutrizionali dell'uomo, i prodotti tipici locali, i metodi per fornire le informazioni sulle cause dei problemi nutrizionali, le tecniche della comunicazione di massa in materia di alimentazione e di nutrizione.

La Simg curerà la realizzazione del materiale didattico rivolto ai medici e del materiale a carattere divulgativo-educativo per i pazienti. Questi ultimi, infatti, riceveranno un "diario alimentare" dove annotare le proprie diete, individuando così, con l'aiuto del medico e del pediatra, le strategie più adatte a migliorarle. Nei momenti educativi con i propri assistiti, i medici si avvarranno inoltre di un manuale tascabile sui contenuti della campagna nutrizionale.

Il progetto prevede anche una seconda fase di attività prettamente divulgative che si estenderà fino al prossimo anno e in cui si stima di raggiungere l'intera popolazione lucana. Saranno infatti coinvolti altri 520 medici e 80 pediatri.

In entrambe le fasi, la realizzazione si avvarrà in partenza della partecipazione di altri partner, tra cui le 5 Asl lucane, la Coldiretti Basilicata, la Confesercenti, l'Associazione Smell & Taste, il Dipartimento di Biologia dell'Università di Basilicata e il Dipartimento Sicurezza Sociale della Regione Basilicata. ●

Medici e Pediatri

Il progetto di educazione alimentare che coinvolge i medici di famiglia ed i pediatri è stato proposto dall'Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri della Provincia di Potenza e dalla Federazione Italiana Medici Pediatri. A quest'ultima aderisce il 90% dei pediatri di famiglia convenzionati con il Servizio sanitario nazionale.

L'organizzazione di dettaglio del programma è affidata alla Società Italiana di Medicina Generale (Simg), che sostiene il ruolo professionale dei medici di medicina generale, sia nella sanità italiana che nelle organizzazioni sanitarie europee ed extraeuropee, attraverso attività di formazione, di ricerca e di sviluppo professionale.

La Simg opera anche nell'ambito editoriale, delle tecnologie dell'informazione, della formazione a distanza e del management della professione.

Associazioni agrituristiche

L'**Alsia** realizza il progetto di promozione dell'offerta agrituristica regionale insieme a **Terranostra di Basilicata**, l'associazione per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio promossa dalla **Confederazione Nazionale Coldiretti**. Terranostra promuove e sostiene l'esercizio agrituristico e la valorizzazione del mondo rurale, attraverso iniziative ispirate alla difesa della natura, del territorio e del patrimonio paesaggistico e forestale, per creare migliori rapporti tra uomo e ambiente, agricoltura e turismo, imprenditori agricoli e consumatori, mondo rurale e mondo urbano.

Gli altri partner del progetto sono **Agriturist**, promossa da **Confagricoltura**, e **Turismo Verde** promossa dalla **Cia**, Confederazione italiana agricoltori. Si tratta di altre due associazioni che hanno come scopo lo sviluppo delle aziende agrituristiche e la diffusione nell'opinione pubblica di una maggiore sensibilità ai valori culturali della ruralità.

E nelle scuole prodotti biologici

Una serie di interventi per sensibilizzare i consumatori verso una sana alimentazione è prevista anche nell'ultimo progetto pilota dell'**Alsia** sulle produzioni biologiche, intitolato "**Semplificazione delle procedure per la valorizzazione e la commercializzazione delle produzioni biologiche lucane**". Il progetto, realizzato con il consorzio delle aziende biologiche regionali **Con.pro.bio Lucano**, promuove i prodotti "bio" attraverso incontri informativi presso le scuole sul tema la produzione biologica lucana.

Oltre a far conoscere cosa e quanto si produca in **Basilicata** con metodi biologici, l'iniziativa prevede per le aziende una piattaforma informatica di commercializzazione. Una rete virtuale con cui supportare gli operatori biologici consorziati nella semplificazione delle procedure amministrative di certificazione biologica ai propri organismi di controllo. Ciò sarà effettuato anche attraverso uno specifico software. Una seconda azione è rivolta, invece, all'aumento della dimensione di mercato. La realizzazione di una piattaforma commerciale sarà un valido supporto per lo stoccaggio, il trasporto e la fornitura di prodotti "bio" lucani presso esercizi commerciali, mense pubbliche e agriturismi. ●